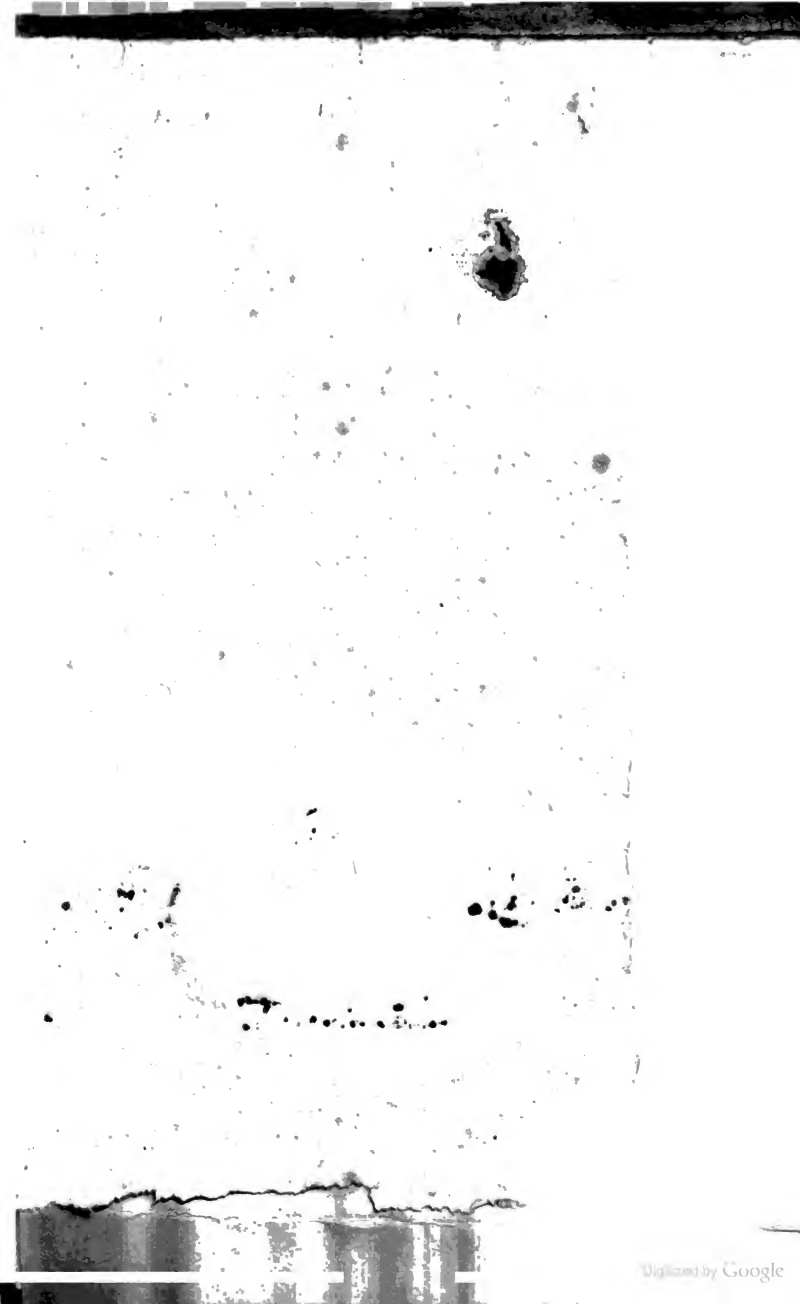
DIZIONARIO DI AGRICOLTURA, NEL QUALE SI CONTIENE LA COLTURA, E...

Ignazio Ronconi

DIZIONARIO
DI
AGRICOLTURA,

Nel quale si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le terre seminative, i prati, i boschi, le vigne, ed i giardini.

Come pure,

Il governo de' bestiami, de' colombi, de polli, dell' api, de bachi da seta, le loro malattie, ed i loro respettivi rimedj, e ciò che appartiene alle diverse fabbriche di campagna con molte altre interessanti notizie.

TOMO II.

DA SICURE OSSERVAZIONI RACCOLTO

DA IGNAZIO RONCONI FIORENTINO

Conte del S. R. Imperio, membro dell' Illustre Accademia dei Georgofili di Firenze; dell'Accademia Georgica di Padova ec.

IN VENEZIA, MDCCLXXI.

PER FRANCESCO SANSONI

Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

LA COLTIVAZIONE ITALIANA O SIA DIZIONARIO D'AGRICOLTURA.

I

MPERATORIA. Pianta le di cui foglie, nella sua piccolezza, s'assomigliano a quelle della pastinaca salvatica; vengono vicino a terra, e sono per lo più tre per gambo. Il fiore è bianco, a cui succede il eme, e l'uno e l'altro viene a ombrello in cina a'rami, appunto come l'aneto. Scioglie maavigliosamente i flati dello stomaco, degl' intetini, e della matrice, ed è eccellente a' dolori li corpo, e alla colica.

INDIVIA. E una spezie di cicorea. *Vedi* la ua coltura alla parola *CICOREA*.

INNESTARE. Si dice dell'unire una parte li qualche albero ad un'altro; operazione in ve-

ro per se stessa semplice, ma di cui nulla v'è nell' agricoltura di più maraviglioso, poichè si ha soddisfazione di vedere un cattivo albero cangiarsi in buono, ed un buono in migliore.

In quanto alle stagioni più proprie per innestare sono da' venti d'ottobre fino alla metà di novembre, e dalla metà fino alla fine di marzo, non potendosi però stabilire il tempo preciso, poichè si deve aver riguardo al clima del luogo più o meno caldo, e alle stagioni anticipate, o posticipate, di modo che si scelga sempre il tempo in cui essendo gli alberi in piena attrazione del succo, si stacchi facilmente la scorza, e che gli occhi de' rami, che devono servire di pollone, siano vicini a scoppiare. La prima però di queste due stagioni è la più vantaggiosa, perchè avendo tempo le marze tutto l'inverno per attaccarsi, e disporsi alla vegetazione, giunta la primavera cominciano subito a mettere robustissimi getti, e se qualche innesto vi fosse non attaccato, vi è il vantaggio di poterlo tosto rifare più basso nella seconda stagione della primavera, cosa che non si può praticare in quelli innestati in questo tempo. *M. Renè Daburon* in tal proposito dice, che nel marzo s'innesti a anelletto o sia bocciuolo; alla metà di giugno a scudo, o a occhio; nel mese di settembre a occhio serrato, in febbrajo, e buona parte di marzo a squarcio; dalla fine di marzo fino alla metà d'aprile a penna, o coronetta; in aprile solo a squarcio. *Vedasi* a' nomi di ciascuna pianta, che si troverà notato il tempo, e la qualità dell' innesto che gli si adatta secondo la loro spezie. Tra le diverse opinioni che vi sono circa lo stato che deve avere la Luna, non starò ad esaminare quanto essa influisca sopra gl'innesti, solo dirò che per sentimento d'alcuni, devonsi fare gl'innesti quan-

quando la Luna è silente; cioè ne' tre giorni precedenti il Novilunio, e ne'tre giorni dopo. Certa cosa è che a inserire a Luna nuova, crescono più i rami, e tardano a far frutto; e per lo contrario l'innesto fatto a Luna vecchia, frutta più presto, ma i rami restano bassi; vi si può però rimediare tagliando le marze a Luna mancante, conservandole sotterra per inserirle sul tronco a Luna crescente, che così i rami verranno lunghi, e fruttiferi; Scelgasi finalmente una giornata in cui l'aria sia in calma, e che non soffj il vento, massime l'australe, e che non sia pioggia, o nebbia, e si faccia l'innesto verso il tardi del declinare del Sole, acciocchè góda del fresco della notte.

Le marze, che dalle piante domestiche si scelgono per fare gl'innesti devono essere di quelle sortite dell'anno precedente, perchè sono le migliori, tagliandole da' rami più fecondi, che restano al di fuori della pianta verso oriente, e mezzo giorno; osservando però di prenderle da' rami deboli allorchè l'albero è vigoroso e gagliardo, e da' rami più gagliardi quando la pianta è debole. La scelta di dette marze, secondo il parere del *Davanzati*, dee farsi da alberi che siano per produr le frutta quell'anno, cioè che l'anno avanti non ne abbiano fatte, perchè l'anno che è stata gran copia di frutta sono gli alberi rivoti del sugo fruttifero.

Quanto alla situazione degli occhi dell'innesto, si prendano quelli del mezzo del pollone, o sia marza, mentre quelli della cima sono troppo teneri, e deboli, e quelli di fondo totalmente piccoli e imprigionati, che riescono sterili, ed infecondi.

Sogliono qualche volta i frutti dall'inverno, più degli altri riescire poco fruttiferi, in tal caso

so vi s'innesti sopra un'altra qualità dall'estate, o dall'autunno. Se per difetto del clima, o del suolo, producessero le frutta acquose, insipide, e poco durevoli, vi se n' inserisca una qualità più dura, e meno sugosa; ed al contrario più umida e delicata se le facessero troppo legnose, correggendo, e adattando così la qualità delle piante a quella del suolo, e del clima.

Si può innestare un' albero in un dato luogo quante volte si vuole, purchè non sia nè troppo giovane, nè troppo vecchio, e si può ancora sullo stesso albero innestare, da diverse bande del tronco o de' rami, diverse spezie del medesimo frutto, purchè le spezie siano sempre simpatiche, e presso a poco d'una simil natura, essendo importantissimo il conoscere qual natura convenga più a ciascun' albero, mentre la fibra del soggetto bisogna che sia molto uniforme a quella dell' innesto.

Tralascerò di ripetere sopra quali alberi s'innesti ciascun frutto, avendolo detto a'loro proprj nomi, e solo prima di parlare de' diversi innesti, riporterò una nuova, bizzarra maniera d' innestare gli alberi in guisa che producano vaghissime piramidi di frutta in belleza ed in sapore assai maggiore dell'altre frutta, la quale si legge nell' Opera intitolata *Amœnitates Hortenses novæ*. Quando gli alberi giovanetti sono giunti nel pedale alla grossezza d' un dito o due, e che sono vigorosi, e pieni di sugo, devonsi nell' autunno trapiantare, e troncargli tutti i rami: al principio dell'estate seguente si dovranno levare tutti i germogli, e ne' luoghi ove sono stati levati i germogli dovrannosi ingemmare gli occhi dell'albero in una direzione roversciata: questi rami devono essere uniti e congiunti al tronco, e debbonvisi attaccare con una legatura comune, ag-

gu-

giustandoli in forma circolare intorno all' albero, con accomodarvi tre gemme o occhi in ciascun circolo, e i circoli distanti sei buone dita uno dall' altro. Le gemme o occhi da innestarvisi dovranno esser piccoli, perchè se le ferite fatte nella corteccia per incastrarvegli non saranno molto grandi, tanto più presto si chiuderanno; e se dopo quindici giorni si vedrà che qualcheduno non abbia attaccato, si potrà levare, e in sua vece incastrarvene un' altro. L' incisione nell' albero per incastrarvi l' occhio, convien farla a capello paralella all' orizonte, ed il pezzo della buccia tagliato dovrà essere verso il terreno, affinchè la pioggia non batta nella ferita. L' Autore ci assicura che nell' autunno dell' anno medesimo quest' albero oltre il comparire in vaga figura piramidale d' un bel verde, produrrà rami di gran lunga più fruttiferi, che nella prossima estate faranno la sua fiorita, e condurranno a maturità le sue frutta nel vegnente autunno.

Delle differenti maniere d' Innestare.

L' innesto a squarcio, o sia a tronco fesso è il più facile ad appigliarsi, e si fà tagliando la corona dell' albero che si vuole inserire, o almeno uno de' rami principali; quindi si spacca con un coltello, o scarpello a colpi di mazzapicchio, introducendo nella spaccatura una bietta per allargarla, con osservare però che lo squarcio non si faccia molto profondo, e che non cada perpendicolarmente sopra qualche nodo, o parte di scorza rotta, secca, rugosa, o tarmata, ma che sia bensì nella più pulita parte del tronco. Facciasi poscia la marzetta domestica con un solo occhio, tagliandola in fondo da tut-

te due le bande, e aguzzandola a guisa di bietta da spaccar legni, in forma però da non toccar la midolla, questa s'introduca nella spaccatura in modo, che l'occhio resti al di fuori più vicino che sia possibile al fusto, e che la scorza della marza s'unisca esattamente con la scorza dell'albero che la riceve, per maggiormente agevolare l'incorporazione del nesto con l'albero. Levata finalmente la bietta che s'era posta per tener largo lo squarcio, usando della diligenza per non scomporre la marza, vi si faccia una fasciatura di scorza di salcio, o castagno, e questa si copra con mestura di cera e pece liquefatte insieme, o con terra argilla e paglia; fasciando ogni cosa con tela acciocchè non vi penetri l'acqua, e il vento.

L'innesto a penna, o coronetta, si fa quando il tronco è di fibra fissa, e che si teme di danneggiarlo nello spaccarlo; allora tagliata per lo lungo e staccata un poco la scorza in diversi luoghi all'intorno del fusto salvatico, si mette in ciascun luogo una marza domestica lunga sei dita, che abbia un buon' occhio, e tagliata all'estremità solo da una parte, in maniera che ugualmente declinando rappresenti quasi una penna temperata, e nel modo il più capace a adattarsi e combagiare esattamente per tutto con il salvatico, e con l'occhio che resti al di fuori, e più basso che sia possibile, coprendo le commettiture nell'istessa maniera dell'innesto a squarcio, e ponendo un poca di mistura sopra la sommità delle marze, perchè non vi penetri l'acqua.

L'innesto a anelleto o a bocciuolo, si fa scegliendo un ramo domestico d'ugual grossezza del ramo salvatico che si vuole innestare; e levata al ramo domestico la cima fin dove la scorza è

trop-

troppo tenera, si fa un incisione circolare tre o quattro dita al di sotto della mozzatura, e calcando la scorza col manico del coltello, e maneggiandola in giro con le dita, si stacchi, e levi dal fusto diligentemente senza romperla in veruna parte, e senza danneggiare l'occhio o gemma che deve contenere, di modochè resti intera a guisa di piccolo cannoncino. Quindi alzando un poco in quattro parti o strisce la scorza del ramo salvatico, si introduca nel fusto il cannello domestico, e a misura che si va alzando la scorza salvatica, si faccia andar in giù il cannello, finchè arrivi a quella grossezza del ramo che combagi esattamente, osservando di non alzar troppo la detta scorza, ma che piuttosto il cannello facciasi strada sotto di essa. Terminato ciò, si fasciano le due estremità di detta inoculazione con gli stessi, o altri pezzi sottili di scorsa, o si ricoprono con dell' argilla molle, tagliando poscia il fusto che sopravanza quattro dita sopra il cannello. Questa sorte d'innesto non si può praticare se non quando l' albero è abbondante di sugo.

L'Innesto a occhio, o sia scudetto si pratica ordinariamente per i frutti dal nocciolo, e per gli agrumi, facendolo in tempo che l'albero sia abbondante di sugo. A tal' effetto si taglia da una buona pianta una piccola porzione triangolare di scorza un poco più lunga che larga, in mezzo alla quale vi sia un occhio o gemma gonfia, grossa, e rilevata, la quale si stacchi con destrezza unitamente alla scorza senza danneggiarla, facendo scorrere il coltello ben tagliente tra la scorza e il legno del tronco, da cui si leva. Indi si faccia un'incisione in forma di T in qualche parte liscia, e pulita del fusto salvatico, servendosi d' una stecca, o della manica del

col-

coltello, la quale sia bene schiacciata, stretta, sottile, e di taglio ottuso, per istaccare e sollevare da ambe le parti la buccia del detto fusto, e vi s'inserisca la scorza triangolare domestica, ponendo la punta più lunga alla parte bassa del T, di modo che ne resti ricoperta per tutto, eccettuato il luogo dell'occhio, il quale si lascia uscir fuori, osservando di maneggiare con delicatezza queste scorze, e di aggiustarle bene una con l'altra, obbligandovele con un cordone di lana col quale si legano all' intorno, e sopra la solita mistura. Innesto a occhio aperto, si dice quando la già descritta maniera d'innestare si fa nell'estate, allorchè l'albero è imbevuto d'un' abbondante sugo, perchè allora si mozza la corona dell'albero salvatico a quattro o cinque dita al di sopra del nesto, affinchè il sugo coli per di sopra.

Innesto a occhio serrato si chiama quando l' operazione si differisce verso l' autunno, e che non si taglia la corona dell'albero se non alla primavera seguente, e al rinnovamento del succo; e siccome in questa guisa si lascia agire al succo in una maniera lenta, così è stato dato a quest'operazione il nome d'occhio serrato.

Innesto in vicinanza, o in arco. Questo non è praticabile che per due alberi i quali siano poco distanti uno dall'altro, o per quelli che vengono ne' vasi, mentre volendolo fare s'apre un ramo dall'albero che si vuole addomesticare, e vi s' inserisce la punta d' un ramo domestico, come s'è detto per l'innesto a squarcio, senza staccarlo dalla sua propria pianta, e si cuopre la fissura di terra argilla con sopra un pezzo di cencio. Allorchè le due piccole porzioni di scorza sono bene incorporate, il che accade dopo qualche tempo, si recide e si separa dalla pro-

propria pianta, affine di privarlo del ſugo che tirerebbe dal ſuo tronco, e che prenda ſolo l'alimento dal tronco ſul quale s'è inſerito; poi ſi tagliano i rami del ſalvatico per formargli una nuova corona con i rami che ſortono dal neſto.

Inneſto a barba. Quantunque queſto non ſia autorizzato da un gran numero di ſperienze, merita non oſtante d'eſſer tentato dagli amatori dell' agricoltura, e ſi fa ſcegliendo una delle groſſe barbe d'un albero, la cui natura corriſponda a quella dell'albero, dal quale ſi ſono preſe le marze; queſta ſi taglia o ſquarcia in diverſi luoghi, in ciaſcuno de' quali vi s'inſeriſce una marza ſecondo qualunque de' metodi precedenti. Quando s'incontra in un albero vigoroſo, ſi può prendere una barba aſſai forte da ſervire a venti o venticinque piante, e così ſi può piantare la barba e il neſto ſubito nel luogo, dove dee creſcer l'albero, ſenza dover aſpettare, come ordinariamente ſuccede, il lungo ſpazio di tempo che corre dall'inneſtatura alla trapiantagione dell'albero inneſtato.

Avvertaſi inoltre che i ferri, i quali s'adoprano per inneſtare non ſiano rugginoſi, ma puliti, e taglienti, e che non ſervano ad altro uſo, ne per tagliar cipolle, agli, o altro agro, perchè riterrebbero quella mala qualità, e comunicandola al neſto ſarebbero motivo che non s'appiccaſſe, come ſpeſſo accade.

Gli alberi inneſtati richiedono una particolar coltura: riguardo a' peri, e altri frutti a pedale laſciato in libertà, ſi dirada l'inneſto allorchè principia a buttare, laſciandoli un ſol ramo, dopo di che non ſe gli leva altro fino al terz'anno, dopo il qual tempo ſi levano d'anno in anno al meſe d'aprile a Luna nuova tutti i rami inutili, e più accoſto che ſi può al pedale, affin-

finchè questo cresca a sei o otto piedi d' altezza, dove giunto si lascia stare, perchè formi la corona. Quanto agli alberi destinati per le spalliere, e innestati a occhio serrato, non si dee tagliare il salvatico innestato se non che dopo l' inverno, quando l' innesto s' è attaccato, ed è vicino a buttare, e tagliarlo a tre dita sopra del nesto, e sempre in fuori. I peri innestati sopra cotogni non si trapiantano nelle fruttiere prima che siano ben formati, lo che, qualche volta non accade fino al terzo o quarto anno. I peschi quando sono forti si ponno trapiantare dopo il primo anno, ma tagliando il tronco che è al di sopra del nesto.

Quando s' innesta un piantonajo, vanno distinte le spezie, e innestata di seguito una istessa spezie di frutto, e fare una nota in scritto delle qualità, e quantità di piante, e in quali file sono, per non ingannarsi nell' atto di levarne alcuna.

La miglior mestura per coprire la fessura che resta tra la pianta e il ramo innestato è quella composta di mezza libbra di cera vergine, altrettanta pece, due oncie di trementina comune, il tutto liquefatto in un vaso di terra inverniciato, e lasciato raffreddare per dodici ore, vi s' inzuppano de' pezzetti di tella grandi quanto lo squercio, e con essi si ricuopre.

INNESTATOJO. E' un piccolo coltello fatto apposta per innestar' alberi, che ha il manico d' avorio, o di legno durissimo, con l' estremità schiacciata, sottile, e rotonda, a guisa d' una spatola da chirurgo, per istaccare la scorza dal legno de' piccoli alberi, e inserirvi il nesto senza romper nulla.

INSETTI. Si comprende sotto questo nome una gran quantità di piccoli animali, che chiamar si possono distruttori delle fatiche dell' agricol-

coltore, per i danni che arrecano, quando non vi si ponga un qualche opportuno rimedio. *Teofrasto* vuole, che tutte le robe mescolate con lentisco se sieno gettate in terra, facciano ch' ella dia minor quantità di vermi. *Democrito* presso *Plinio* ordina spruzzare i grani con acqua mischiata col sugo di sedo, o sia sempreviva, detta anche comunemente sopravivolo, che viene sopra i tetti. Al dir d'*Agostino Gallo*, *Columella*, *Palladio*, *Costantino Cesare Imperadore* vogliono che prendasi del sugo di cocomero salvatico con la sua radice trita, pur mescolata nell'acqua, e bagnarne i solchi per iscacciarne i nocivi animali. Il *Ginanni* dice aver'usati con poco frutto questi rimedj, ed ha trovato ottimo contro le zuccajole lo stritolare de' gusci d' ostriche, e d' uova, spargergli sopra il terreno, perchè ne sono ingorde, gli mangiano, e ne muojono, e *Carlo Stefano* contro le lumacche, e zuccajole dice, *giova molto la feccia d'olio recente, e la filiggine de' cammini sparsa per i giardini*.

Il sopra citato *Ginanni* assegna per buoni i profumi di zolfo, di risagallo, e altri bitumi; dice che è bene gettar nel campo de' pezzi di canfora, di solimato (quest'ultimo però è giudicato da altri poco salutevole per quello possino acquistare i prodotti della terra, che dicono dannosi a chi gli mangia); propone finalmente de' manipoli d'erba regina, di corallina, di nicosiana, di foglie di pesco, di seme santo, o altre materie che ammazzano i vermi.

Le pulci verdi, che rodono i bottoni delle rose, e danneggiano altre piante, si fanno morire bagnandole con aceto, o olio di sasso,

Per liberare i vasi infestati dalle ascaridi, si pongano in una conca piena d' acqua a segno che gli ricuopra, e tenendoveli un quar-

to

to d'ora esciranno fuori scacciate da quell' umido.

Ho parlato di diversi insetti in particolare, come può vedersi a' loro nomi, che sono i seguenti: Bruci, Forfecchia, Formiche, Griburi, Lumache, Ruca, e Talpe.

INVERNO. Osservazione su questa stagione dell'anno. Siccome è importante per un agricoltore il cautelarsi da' rigori dell'inverno, così è bene che conosca avanti se sarà lungo, perchè una tal cognizione potrà farli dare un diverso ordine a certi lavori della campagna. Vi sono degl'indizj, i quali veramente sono pure conghietture, ma fondate bensì sull'esperienza, e sulle frequenti osservazioni. Si ha ragione d'aspettarsi un' inverno rigido, 1. quando v'è abbondanza di ghiande; 2. quando le pecore state coperte dal maschio, lo ricercano di nuovo; 3. quando i porci grufolano la terra con la testa voltata verso la tramontana; 4. quando li 24. di novembre è freddo, perchè tale sarà l'inverno; 5. quando gli ultimi giorni della Luna, che vanno di novembre in dicembre sono freddi. Indizj d' un rigido inverno sono pure le neve fine, le stelle brillanti, la fiamma del foco viva, il carbone ardente, le estremità del corpo fredde tutte in un tratto.

IPERICO, e *Ipericon*. Pianta detta anche *pilatro*, e *perforata*, la quale cresce ne' luoghi tanto colti che incolti, fiorisce di luglio, e agosto: ha le foglie simili alla ruta, ed i fiori gialli, i quali stretti fra le dita gettano un'umore sanguigno. Questa pianta è calida, e disseccante; s'usa per modificare le piaghe, sciogliere il sangue coagulato, ed è una delle migliori vulnerarie tanto interiormente che esteriormente, e specialmente contro l'ulceri de' reni, e per mandar via la scabbia.

bia. La ſua cocitura è buona contro ad ogni diſſenteria, e ſoccorenza di ventre, e di ſangue, contro vermi de' ragazzi, contro la malinconia, il delirio; e il ſuo olio è buono contro la ſciatica, e'l romatiſmo. L'olio pure tenuto al Sole con entro i fiori è eccellente per ogni ſorte di tagli, e ferite.

IRIDE. Due ſorti ſe ne trovano, una che naſce da radica, ed è varia ſi ne' colori che nella grandezza; l'altra che naſce da cipolla; ſi divide in ſemplice, e doppia; la ſemplice ſpande dalla ſommità del gambo alcune foglie roveſciate, ed altre ſollevate, e fa un ſolo fiore o due, i quali variano di colore, e di forma. Varia pure la doppia nel fiore, e nel colore, ed ha le foglie di mezzo piccole, e raddoppiate. La bulboſa di Perſia ha tre foglie roveſciate di color ceruleo foſco, tramezzate da una linea rancia, ed una violacea, e l'altre foglie di mezzo ſtanno ritte, e ſono di color chiaro ceruleo fa ſette o otto fiori, de' quali mentre uno s'apre l'altro ſvaniſce. La bulboſa di Portogallo fa dodici o quindici fiori di colore ora ceruleo pieno, ed ora bianco lattato. L'iridi bulboſe amano poſto mediocremente ſolatio, terreno da ortaggi, e ſi pongono tre dita ſotto terra, e altrettanto diſcoſte. Le tuberoſe o ſiano provenienti da radica vogliono luogo ſolatio, terreno magro, e leggiero. Maſticando in bocca della radice d'iride fa buoniſſimo fiato, leva il dolor de' denti, fa ſputare, e digerire l'umido della teſta; peſta, e bevuta con aceto è potentiſſima contro ogni veleno. Il ſugo della radice freſca bevuto, purga la collera roſſa, e la flemma, e l'acquoſità degl' idropici, e applicato giova alle moroidi. Queſta radice ſecca tenendola tra la biancheria, o panni, gli dà buon'odore, e gli preſerva dalle tignole. *Vedi GHIAGGIUOLO*.

ISCHIO. Albero che fa la ghianda, e che ricerca la medesima coltura della quercia.

ISOPO. Pianta aromatica di buon'odore, che si coltiva ne' giardini, ove si mette ne' contorni. Si moltiplica dal seme, ma meglio con mazze, le quai si pongono in aprile o maggio in luogo difeso dal Sole, e dopo due mesi si trapiantano nel posto dove devono restar continuamente. I semi poi si mettono in terra di marzo, e spuntate le piante si puliscono per due piedi all'intorno. E' questa una pianta la quale prova meglio, e viene più vigorosa in un terreno secco, e magro, che in una terra grassa e ricca. Il fiore, che è fatto a spiga di color celeste rossigno, viene in cima a' fusti, e fiorisce di giugno, e luglio. Si adoprano le foglie nelle malattie del polmone, contro la tosse, l'asma; ma i fiori sono preferibili alle foglie, e se ne fa uno sciroppo, e un vino aromatico.

JUCA INDIANA. Questa pianta, che ha le foglie simili all'aloè, ma senza spine, alza di primavera il suo fusto circa tre piedi, che si dirama a guisa d'arboscello, e si riempie di molti fiori a campanella, pendenti all'ingiù, di color bianco dilavato, o incarnatino, e senza odore. Ricerca posto solatìo, terreno buono, e si moltiplica dalla figliolanza, che si separa, e si trapianta ne' vasi circa quattro dita a fondo.

LA-

L

LACRIMA di NAPOLI. E'una qualità d' uva roſſa, che partecipa del nero allorchè è matura, ma ſi perfeziona adagio, e difficilmente, onde conviene vendemmiarla dieci o dodici giorni dopo l'altre uve, perchè il vino abbia il dovuto ſpirito, ſapore, colore, e odore. Ne produce ragionevolmente in molti piccoli grappoli, ſparti, con granella di mediocre groſſezza, un poco bislunghe, e di guſcio duro. I capi ſono piccoli, ſottili, di colore ſcuro pieno, con occhi fitti, e rilevati; e i pampani piccoli, ſottili, niente vellutati, molto intagliati, con punte acute, gambo ſottile, e vermiglio. Richiede clima caldiſſimo, totalmente eſpoſto al mezzo giorno, ſuolo ſano, aſciutto, e di buoniſſimo fondo, che abbia corpo, e non compoſto di terra leggiera, ſottile, e renoſa, altrimenti non giunge quaſi mai a perfezione.

LAMPONI. Frutti che naſcono da piantata ſpinoſa, la quale ſi moltiplica da getti che vengono al piede della pianta la primavera, e ſi trapiantano la primavera ſeguente a due piedi di diſtanza uno dall'altro. Alle piante vecchie conviene uſare la diligenza di potare i nuovi getti, levare il legno vecchio che è morto, e lavorare la terra attorno tre o quattro volte l'anno. I lamponi roſſi ſono migliori de' bianchi.

LANA. E' la toſatura de' montoni, e pecore, della quale ve n'è di più ſorte: la bianca è la più ſtimata, e quella graſſa, untuoſa, o toſata da una beſtia morta, o malata, è ſoggetta a intignare. Le lane ſi tengono in luogo arioſo, e pulito, e quando i maſſari ſe ne vogliono

disfare, le vendono in velli, o vogliamo dire senza essere state lavate.

I mezzi di perfezionare le lane sono d'ajutare la natura a produrle belle con la scelta della razza, delle pasture, e del clima; ecco perchè in Ispagna, e in Inghilterra sono sì belle, perchè il lor clima meno sotto posto si è d'altrove alla variazióne delle stagioni. La scelta razza si fa con trasportarne da una buona razza forestiera, e potrebbesi facilmente far venire in Italia un numero di pecore straniere, la di cui lana fosse preferibile a quella de' nostri armenti, mentre non in molti luoghi il nostro clima è un ostacolo insuperabile per una razza forestiera. Le pecore alte, di complessione robusta possono nudrirsi ne' pascoli, e praterie tanto alte che basse, abbondanti d'erbe: la razza di mezzo, e di mediocre grandezza troverà molto bene il suo nudrimento nelle stoppie dopo la raccolta, nelle maggiatiche, e terre in riposo vicino a' monti. Giova infinitamente alla qualità della lana il tenerle in stalle pulite, e asciutte. Si è fatta ancora l'esperienza, e s'è trovato che la lana de' montoni i quali svernano alla campagna è più bella dell'altra. Qualche tempo avanti la tosatura si deve crescere il nudrimento alle pecore, e per un mese lavarle spesso nell'acqua di qualche fiume, lo che si dice *farle saltare*, massime se l'anno è stato asciutto, e non piovoso, scegliendo poscia per tosarle un tempo caldo in giornata serena.

LARICE. Albero grande, resinifero, la di cui coltura non differisce da quella dell'abeto, il suo legno però non teme tanto l'umido come l'abeto. Getta i suoi rami in tondo di distanza, in distanza, con attorno molte foglie lunghe, tenere, minute e più strette di quella del Pino, le quali cadono al

al sopraggiugnier dell' inverno, essendo il solo albero resinifero che perde la foglia nell' inverno.

LATTE. Liquore bianco che esce fuora dalle mammelle tanto delle donne che delle bestie, e che è destinato a sostentare l' animale che lo succhia: siccome passa nel sangue con il suo balsamo, ed è feltrato dalle glandule delle mammelle, così ha una dolcezza naturale, e una virtù molto nutritiva. Le diverse sorte di latte, delle quali si fa uso in molte maniere, sono quello di vacca, di capra, di pecora; quello d' asina, e di donna serve per ristabilimento della salute.

Il latte di vacca, che è il più in uso, è grosso, grasso, addolcisce, nudrisce, e rinfresca: quello del mese di maggio, e dell' estate è preferibile a quello dell' altre stagioni; ed il più facile a digerirsi è quello quando la vacca è nel suo vigore, ma se allatta non è buono. Generalmente le vacche nere fanno il miglior latte; e quelle che pascolano in luoghi alti, e montuosi lo hanno migliore di quelle pasciute ne' fondi, e luoghi paludosi. Il latte per esser buono dev' esser bianco, di buon odore, e sapore, senza amarezza, agrezza, e salsedine, munto di fresco, e d' un' animale nè troppo vecchio, nè troppo giovane, cioè di circa tre anni. Quello che fa più crema, rende più burro, ma non è tanto buono per il formaggio come quello, il quale non fa quasi crema, e conserva il suo grasso; dal che se ne può dedurre che il primo è preferibile, poichè v' è maggior utile in far crema, e burro, che formaggio. Si deve mungere il latte in vasi puliti, colarlo subito in terrine, passandolo per un panno bianco, e lasciarlo riposare più o meno secondo le stagioni, ma non più d' un giorno nell' estate; e quando è riposato si leva la crema, e si mette in un vaso fin-

che s' adopri. Il luogo ove si fa il latte, burro ec. dev'esser fresco, e non esposto al Sole, un poco grande, con mura bene intonacate, tenuto pulito, e dee esserne impedito ogni ingresso e apertura a' gatti, e altri animali *Vedi* *BURRO*, e *CACIO*.

Per conoscere la bontà del latte, se ne mette una goccia sopra un panno bianco, se vi resta attaccato come una perla senza colare, è segno che è buono. Chi vuole che le bestie facciono molto latte le mandi a pascolare dov'è del fieno e altr'erbe saporite, e odorose perchè queste cagionando lor maggior sete bevono assai, e fanno più late, e più odoroso.

Il latte considerato relativamente alla salute, è giovevole a molte malattie, nudrisce più perfettamente di qualunque altro alimento, perchè è un chilo di già digerito, e destinato a sostenere. Si prende comunemente il latte di vacca, d'asina, e di capra. Il latte di vacca conviene a tutte le malattie nelle quali si tratta d'addolcire, e dare un sostanzioso nudrimento al sangue: la stagione di prenderlo è la primavera, e l'autunno. Quello d'asina conviene nelle malattie del petto, come piaghe del polmone, tosse ostinata, snervamento di forze, febbri lente, etisia, spurgo di sangue, e altri attacchi al petto, per le quali malattie s'usa ancora quello di capra. Eccellente per l'etisia è quello di femmina, ma fa un migliore effetto se il malato ha il comodo di sacchiarlo dalle mammelle.

LATTUGA. Pianta d'orto di diverse qualità, cotanto in uso che saria quasi inutile il parlarne, mente non v'è chi non sappia coltivarla. Si moltiplica dal seme, il quale è minuto, ovale, appuntato all'estremità, ordinariamente bianco, e si sparge piuttosto fitto, di tutti i tempi, in qual si voglia terra ben lavorata, e a qualun-

lunque esposizione; a ma però più i luoghi caldi, e temperato; onde quella da inverno si semina, e trapianta in luoghi solativi, e difesi dalla tramontana, e quella dall'estate in luoghi umidi, ombrosi, e freschi. Quantunque possa seminarsi in ogni tempo, non ostante nell'inverno indugierà a nascere a' primi caldi; quando il terreno non sia temperatamente asciuto, e nell' estate stenterà a spuntare se non venga ajutata col benefizio dell'acqua: quindi è che se gli accelera la nascita tenendo per ventiquattr' ore il seme in molle, e poscia asciugandolo in luogo caldo; e se si terrà in acquavite, seminandolo in terriccio di concio consumato, mescolato con sterco di piccione, e un poca di calcina bene spenta, si avrà in due o tre giorni la lattuga buona a mangiarsi, ma non dura più di otto giorni sopra questo letto di concio, e terra. Nata la lattuga, e divenuta bastantemente forte, si trapianta sopra delle porche di terra lavorata, a file in de' buchi fatti col piuolo a un piede circa di distanza secondo la qualità del cesto più o meno grosso; s' innaffia spesso, e si tiene pulita da tutte l'erbe, per svellere le quali, siccome aborrisce il ferro, si adoprino le mani. Subito che ha formato il cesto va mangiata, altrimenti indurisce, e và in seme. Quella da farsi imbianchire, libera che sia da ogni umidità di rugiada, o pioggia, si serra con due o tre legami di paglia o giunchi, uno in fondo, uno in mezzo, ed uno in cima, e lasciando così otto o dieci giorni le Romane, e quattro o cinque le Reali, divengono bianche. Non isdegna la lattuga, nè reca danno a qualunque prodotto, onde può seminarsi tra le fave primaticcie, tra' grani ancora, e in qualsivoglia luogo, più d' ogn' altro però ama lo star tra le rape. Dicono che lo sterco di capra mescolato con anici, o finocchio sfari-

nato, incorporandolo con la lattuga nel seminarla, o il levarle nel trapiantarla qualche foglia delle più basse, e introdurvi nella rottura de' suddetti semi, le comunichino l'odore.

Il seme di lattuga in fiore preso in bevanda raffrena i sentimenti della carne: un troppo grand' uso però potrebbe rendere incapace alla generazione: scema inoltre l'ardor dell' orina, ma non bisogna permetterne l'uso a' flemmatici, e a quelli che spurgano sangue, o che hanno della disposizione a spurgarlo, recandoli pregiudizio.

LAVORI. L'oggetto del lavorare le terre è di facilitare la moltiplicazione delle piccole barbe che portano alla pianta il sugo nutritivo, poichè le radiche si allungano a distanze maggiori di quello si crederebbe, e in luogo di due o tre talli che ciascun seme produrrebbe con la coltura solita, ne sortiranno dieci, dodici, e più ancora, se si accresceranno i lavori alla terra. L'acqua è il veicolo necessario perchè i sughi nutritivi passino nelle piante, ma senza un convenevol calore, quest' acqua sarebbe loro altresì nociva. Conviene dunque facilitare più che si può l'introduzione dell'acqua, e delle rugiade nella terra, come pure quella de' raggi solari; or nulla può meglio produrre questi effetti, quanto il ridurre la terra in particelle le più piccole che sia possibile, e più che si divide, più si rende il terreno capace di somministrare nutrimento alle piante: quest' è l'effetto che produce la moltiplicità de' lavori, distruggendo ancora l'erbe cattive, e conseguentemente trovando il grano un terreno ben pulito, si appropria tutta la sua sostanza. Sono i lavori meno dispendiosi, e rendono le terre più fertili di quello che facciano i conci, poichè l'aratro non divide solamente le particelle della terra, ma le solleva, le cangia di

po-

posto, e le rivolta, di modo che facilitandosi la penetrazione alle rugiade, alle pioggie, e a' raggi solari nel terreno, si rende più fecondo; e s'è provato che radoppiando i tre o quattro lavori, che sogliono comunemente farsi alle terre destinate per il grano, divengono più fertili di quello che se fossero state ben concimate.

Tre o quattro lavori, secondo il bisogno, si fanno alle terre lasciate in riposo per prepararle a ricevere il grano l'anno seguente; il primo in autunno, o almeno al principio di novembre, che è quello che si chiama romper la terre, ed ha per oggetto d'aprire la rerra, rivoltare le stoppie della precedente mietitura, e distruggere l'erbe cattive: devono farsi i solchi diritti, accosti l'uno all'altro, e profondi. Dopo questo primo lavoro, si stritolano le zolle con l'erpice, o con un rullo, affine che la terra divenga più maneggiabile, e meglio preparata per ricevere l'influenze dell'aria. Il secondo lavoro si fa dopo l'inverno, e anche un poco più tardi, secondo i tempi, che dagli antichi fu detto *iterare*; è questo destinato per distruggere le cattive erbe che vi crescono sopra, onde dev'esser profondo. Il terzo, dagli antichi chiamato *tertiare*, si fa quando l'erba comincia ad abbondare, che è quello che precede la sementa, essendo anch'esso profondo, e prima di farvelo si concima il terreno. Le terre che producono molt'erbe, richiedono quattro, e anche cinque lavori, e allora due soli si fanno profondi.

Alle terre destinate per le biade minute, o marzole, si fa il primo lavoro avanti l'inverno: v'è chi verso S. Martino brucia le stoppie dell' ultima mietitura, e col primo lavoro che fanno nel medesimo tempo, mescolano le ceneri con la terra, e un'altro ne fanno verso il mese di mar-

zo, tempo in cui si seminano queste qualità di biade.

Regole da osservarsi nel modo di lavorare.

1. Il lavoratore avanti di principiare il suo lavoro deve conoscere la qualità del campo, e sapere se ha fondo sufficiente, il quale ha da essere almeno d'un piede e mezzo di buona terra, e prima di qualunque lavoro deve sterpare l'erbe, e cavare i sassi.

2. Non lavorare nè troppo presto, nè troppo tardi, nè in un tempo troppo freddo, nè per la pioggia, nè quando la terra è troppo inzuppata d'acqua, che non renderebbe quasi il seme, o quando è risecca, come ne' gran caldi, nè quando il terreno dopo una gran siccità riceve una scarsa pioggia, la quale bagni la sola superficie, perchè in tal caso ribolle, ed il terz'anno dimostra con la sterilità il danno ricevuto; ma bensì per un tempo nuvoloso, un poco umido, come dopo una pioggia, o dopo una gran nebbia, perchè la terra sia un poco addolcita dall'umidità dell'aria; in somma allorchè la terra è di mezzana consistenza, e che il vomere n'esce pulito e chiaro come l'argento. Generalmente lavorar le terre umide in tempo asciutto, e le renose in tempo umido, e così principiare da quelle più grasse, in collina, più soleggiate, e per conseguenza prima dell'altre asciutte dalle pioggie, e terminare con quelle della pianura, e umide.

3. Fare i lavori più o meno profondi, e fitti, secondo la qualità della terra: così le terre grasse, tenaci, ed umide lavorarle almeno tre volte, più d'un piede a fondo, senza però che l'aratro alzi una troppa gran larghezza di ter-

ra,

ta, che è quello che si chiama lavorare a giogo vivo, e fare i solchi fitti; dovecchè nelle terre sottili, renose, e sassose potranno farsi i solchi più radi, alla profondità d'un pide; e non rompere con l'aratro, ma con la vanga bene a fondo quelle terre, ove sono stati i lupini, e le vecce.

4. Lavorare a piano, cioè non a porche, le terre che hanno bisogno d'acqua, e a porche con solchi profondi le argillose che non ne abbisognano.

5. Formare i solchi uguali, diritti, e lunghi poco più di cento passi per la pianura, e a scancio in collina, e non dall' alto a basso addirittura come ne' piani, perchè, le acque delle pioggie trovando quei diritti canali precipiterebbero velocemente, trasportando il fior della terra, e perchè nel lavorare s'affaticano meno le bestie. Generalmente le terre umide, e grasse richiedono i solchi più profondi, e meno lunghi delle terre asciutte.

6. Il bifolco finalmente deve sempre andare nel solco fatto l'ultimo per non calpestare il lavoro.

Del rimanente le bestie che s'impiegano al lavoro sono buoi, vacche, bufali, cavalli, muli, secondo l'uso de' luoghi, e secondo la spezie che è più comune nel paese. E' però vero che i cavalli fanno più lavoro de' buoi, ma questi resistono alla fatica, sono meno soggetti a malattie, e costa meno il mantenerli: con maggior forza e velocità de' buoi lavorano i bufali, e vivono assai più.

Siccome ho tralasciata la descrizione di tutti gli strumenti necessarj per la coltura delle biade secondo il metodo di *M. du Hamel*, poichè senza le tavole, in cui si vedessero delineati, inutile

tile sarebbe stata, rimettendo il lettore al proprio fonte per riscontrarli, così lo stesso praticherò peri lavori, contentandomi di darne soltanto una piccola ristrettissima idea; nè, il non essere stata generalmente abbracciata la di lui maniera, ritenga veruno dal leggere la sua Opera, come forse inutile, mentre la troverà ripiena di cose molto giovevoli, filosoficamente trattate da un'eccellente agricoltore.

Dic'egli, che i veri mezzi per procurarsi un' abbondanza di biade, sono, 1. di far produrre alle piante molti talli, 2. di far fare a ciascun tallo una grande spiga, 3. che ciascuna spiga sia ripiena di granelli ben nudriti; or questi effetti s'attengono con i lavori che si fanno alle piante nel tempo che vegetano, che crescono, e che formano il granello. Ordina dunque che per perparar la terra si facciano quattro buoni lavori in tempi asciutti dal principio d'aprile fino alla metà di settembre; quindi erpicare il terreno per un bel tempo, come se fosse seminato, e alla metà, o al più alla fine di settembre seminare a due o tre filari ben diritti, ed a corda; e se si semina a due filari, lasciare ogni due filari quattro piedi di larghezza di terra non seminata; che chiamerò spazi vuoti, e cinque piedi se si semina a tre file. Nelle terre che ritengono l'acqua farvi un lavoro nel mese d'ottobre, per un bel tempo, aprendo due solchi in ciascuno spazio vuoto accosto alle file del grano, ma non tanto da offender le barbe, o che restassero scoperte nel rigor de'ghiacci, e buttare la terra nel mezzo di detti spazi vuoti. Verso la metà di marzo fare il primo lavoro dopo l'inverno, in modo che restino in parte ripieni i solchi fatti nell'ottobre, e un secondo lavoro alla metà d' aprile, con il quale si termini di riempire i detti

ti solchi, e la terra degli spazi vuoti divenga piana, ed uguale. Al principio poi di maggio, sarchiare gli spazi vuoti, levando tutte l'erbe triste, e verso la metà di detto mese un terzo lavoro con l'aratro, aprendo un solco nel mezzo degli spazi vuoti, e buttando la terra dalle parti a ridosso a' filari del grano, il quale siccome và in talli, così questa terra gli darà del nudrimento, e impedirà che vada in terra nelle burrasche. Ne' primi giorni di giugno, quando i grani saranno vicini ad andare in fiore, approfondare con un quatto lavoro il solco fatto in mezzo, e alzare più che si può la terra verso i filari. Dopo segato il grano, alla fine d'agosto si lavorino gli spazi vuoti, che noi diciamo romper le terre, mandando la terra in mezzo, e riempiendo il solco che vi era, e così preparare il terreno a ricevere la nuova sementa. Verso la metà di settembre spargere il seme, e nel mese d'ottobre lavorare le stoppie della precedente raccolta, che non si saranno fino a quel tempo toccate, e che verranno ad essere nel mezzo degli spazi vuoti, i quali saranno allora ridotti in grado di ricevere i soliti lavori di sopra descritti; osservando che tutti i suddetti lavori si anticipano, o si posticipano, secondo che l' annata è più o meno sollecita ne' prodotti. Secondo questo suo metodo, dice lo stesso Autore, potersi risparmiare di letamar le terre: non ostante i letami non lasciano d'essere utili, e in questo caso il concio si deve spargere sopra gli spazi vuoti al mese di marzo e aprile, avanti di farvi il secondo lavoro dopo l'inverno. L' esperienze ch'egli riporta dimostrano, che la raccolta avuta in tre anni è giunta quasi al doppio di quella di un' ugual terreno coltivato all'uso solito, e che sempre più la terra acquista fertilita,

tà, essendo le raccolte del secondo anno, e seguenti molto più considerabili della prima. Questo benchè scarso ragguaglio mi sembra sufficiente per provare, sotto la scorta di sì eccellente Autore, quanto giovevoli, e necessarj siano i lavori.

I Lavori de' giardini si fanno ordinariamente con la vanga, e con la zappa: il primo consiste in dissodare il giardino, e si fa in tempo asciutto per le terre umide, o forti, ed in tempo umido, e profondo nelle terre leggiere, e sassose. Si devono lavorare spesso gli ortaggi, sarchiando, o zappando le piante che sono vicine l'una all'altra, e però si dividono i quadrati nella loro lunghezza con diversi piccoli viottoli. Quattro, e anche sei lavori l'anno si fanno a' frutti; alla primavera, a S. Giovanni, alla fine d'agosto, e avanti l'inverno, ma mai quando sono in fiore.

LAURO. Arbore sempre verde, del quale v'è l'ordinario, e il regio, l'uno, e l'altro si moltiplica da seme raccolto l'autunno, che si semina la primavera, o da rami piatati: ama lo star su' colli, in aria temperata, e vicino a qualche muro che lo difenda dal freddo. Delle bacche se ne fa olio laurino medicinale. Le foglie peste, e impiastrate sanano le punture delle api, vespe, e scorpioni. Dicono, che i rami sparsi ne' campi liberino le biade dalla ruggine, attraendola a se, e che le foglie poste sul fuoco presagischino l'esito della raccolta, denotandola buona se fanno molto rumore, e cattiva, se poco. Sette bacche di lauro inghiottite dalle donne gravide vicino al parto, vogliono, che facciano partorire con poco travaglio. Le bacche di lauro pestate dopo averne levata la scorza prese con del mele, o con del vino dolce sono un eccellente rimedio per i tisici,

per

per la toſſe invecchiata, per la difficoltà del reſpiro, e per le fluſſioni al petto.

LAZZERUOLO. Albero; Lo vogliono per una ſpecie di neſpolo, quantunque differiſca nelle foglie, e nel frutto, il quale s'accoſta alla figura della ciliegia; ha due noccioli aſſai groſſi, e conſerva ſempre un ſapore agro, onde ſi concia con lo zucchero. Il lazzaruolo è ſalvatico, e ſpinoſo, della natura dello ſpino bianco, il quale ſerve per inneſtarvi ſopra il lazzaruolo. Ama luogo caldo, e però vien bene in luogo rinchiuſo, o vicino a qualche muro, o ſopra colline.

LEATICO. Sorte di vitigno, che ha i capi piccoli, ſottili, con occhi fitti, e poco rilevati; i pampani ſono piccoli, ſottili, vellutati di ſotto, molto intagliati, con punte acute, gambi, e coſtole ſottili di un colore ſcuro pendente al roſſo: fa poca uva, a piccoli grappoli, ſparti, con granella piccole, tonde, di guſcio gentile, e d'un color di roſa rugginoſo. Richiede clima caldo, ſuolo ſano, aſciutto, di buon fondo, compoſto di terreno groſſo, e forte, che nell'eſtate faccia delle non eceſſive crepature. Il vino non è molto colorito, ma ſpiritoſo, e di gratiſſimo odore; è buono a beverſi ſolo, e fa ottima lega con altre uve.

LECCIO. Albero il quale può dirſi una ſpezie di quercia: il ſuo legno è duro, grave, di color roſſigno, qualche volta ondeggiante o macchiato al di dentro; la ſcorza è d'un roſſo nero; le foglie ſempre verdi hanno della ſomiglianza a quelle del lauro, bianchiccie però e ruvide al di ſotto, verdi e liſce al di ſopra, e talmente dentellate all'intorno, che ſembrano eſſere circondate di ſpine. La ſua coltura è la ſteſſa di quella della quercia.

LEGUMI. Si dà queſto nome a'fagioli, lenti,

ti, piselli ec. *Vedi* a ciascuno de' loro nomi particolari.

LENTE. Legume assai cognito, il quale viene sopra una pianta di simil nome, alta un piede e mezzo, che fa i gusci, ne' quali sono le lenti al numero di tre o quattro. Ve n'è delle bianche, e sono le migliori, altre sono gialle, altre rossiccie. Vengono abbondantemente in un fondo mediocre, nè troppo grasso, nè troppo magro, ma assai asciutto, altrimenti in luogo umido, nel fiorire in vece di llegare i fiori, continuerebbero ad andarsene in foglie: si seminano in tutto marzo, ma prima si devono tenere quattro o cinque giorni in letame secco polveroso, e poi seminarle con esso, e ricoprirle con l'erpice, che così nasceranno belle, e rigorose.

LENTISCHIO. Albero, che butta a ciascun getto otto foglie, quattro per parte, sempre verdi, e che servono per conciar cuoi. La gomma che se ne ricava, chiamata mastice, è buona agli stomachi deboli, al fegato, agl'intestini, e a quelli che spurgano sangue, o che hanno una tosse ostinata.

LERO. Sorta di legume simile al moco, quanto al seme; e alla lente quanto alla pianta; si chiama anche *veggiolo*, ed in alcuni luoghi *capogirlo*: richiede la stessa coltura delle lenti.

LETAMAJO. Luogo ove si tengono a putrefare i conci. *Vedi CONCIMAJA.*

LETAMARE. E' l'arte di migliorare le terre, quando di lor natura sono o troppo magre, o troppo forti, e questo si fà non solo con l'ajuto de' letami, ma d'altre materie ancora. Bisogna conoscere le qualità d'una terra per darle il letame adattato: le terre magre, secche, e leggiere richiedono concime grasso, come lo sterco di bue, di vacca, di majale ec. le terre umide, e pe-

pesanti han bisogno di concime calorosi, che sono lo sterco di cavallo, di mulo, di polli ec. Il concio di montone non va usato in troppa quantità, perchè ha più sali degli altri: quello di polli, e colombi, quantunque per se stesso buono, non ostante pregiudica alle piante per i pidocchi pollini, ed altri animali che in quantità esso contiene. Si possono letamare ancora le terre con mandarvi a pascolare gli armenti, o in altre maniere che producano lo stesso benefizio del concime ordinàrio. I buoni agricoltori hanno sempre in qualche canto della corte dove stà il pollame uno scavo un poco grande, che riempiono continuamente di tutte l'immondizie, le quali per i sali che contengono, contribuiscono al miglioramento delle terre, e fanno spesso un più efficace effetto del concio comune. Le immondizie che quivi raccolgono sono gli escrementi, e l'orine d'animali, e d'uomini, la deposizione de' fossi, stagni, paludi, il fango delle strade, l'immondizie della cucina, e degli acquaj, le bestie morte, i rosumi dell'erbe che hanno mangiato le vacche, la cenere, i legni imporriti, i tritumi della canapa ec. e di tempo in tempo vi fanno andare dell'acqua piovana, perchè ritenga la sostanza del concio, essendo questa la maniera d'averne sempre a' suoi bisogni. Tra le diverse sorte di governi, o concimi, ve ne sono di quelli che più degli altri si stimano per il miglioramento delle terre, massime se vengono appropriati secondo le diverse qualità di terreno. La deposizióne de' stagni, paludi, e fosse, e il fango delle strade, per esser grassi, e umidi, s'adattano alle terre asciutte, e magre, ma vanno impiegati dopo essere stati un' anno esposti all'aria. La cenere è buona per ogni qualità di terra, e in particolare per le fredde, magre, ed umide, e per le forti, e si mescola con il con-

concio; bisogna però conservarla asciutta fino al tempo di metterla in uso, oppure si può di tanto in tanto moderatamente bagnarla con orina, o con feccia di sapone, che acquisterà maggior virtù. Sei some di cenere conservata asciutta basteranno ad un campo, e di quella bagnata come sopra due sole saranno sufficienti. Si è provato che terre incolte, le quali non producevano che tignamiche, e ginestre, lavorate, e governate con cenere hanno prodotto bellissimo grano, e in abbondanza per sei anni continui. La vinaccia è proprissima per le terre frigide, e forti, perchè le sottilizza col calore che contiene. I lupini, o altre pianre, sugose, seminate, e sotterate verdi arando il terreno (*Vedi COVERSCIO*), le stoppie bruciate sul terreno istesso, la calcina viva sparsavi, sono tutti mezzi per rendere alla terra la fertilità perduta, il che è continuamente necessario nelle terre deboli, e ogni tanto nelle migliori. Ma tutti questi meglioramenti rendono una fertilità spesse volte passeggiera. Un più durevole cangiamento si dà alle terre, rendendole feconde per più di venti e venticique anni con la marga (*Vedi MARGA*). Quest' è una spezie d'argilla bianca molto usata in Inghilterra, che si trova a strati a diversi gradi di profondità, che essendo sparsa in un campo lo rende fertile. La sua vera destinazione è per le terre magre, secche, e infruttuose, per che le riempie di sali; ma siccome questa materia non è molto frequente, così alcuni naturalisti credono che i letti di creta possano produrre lo stesso effetto, e assicurano d'averne fatta la prova. Riguardo alle terre forti, umide, difficili a dividersi, la sabbia, le terre renose fanno altrettanto bene quanto la marga alle terre magre. Lo stesso può dirsi delle conchiglie che qualche volta sono a suoli sot-

to,

to terra, e di tutto quello da cui può ricavarsene quantità di sali adattati.

Il tempo di letamare è ne' mesi più umidi dell' anno dal principio di novembre a tutto marzo, perchè ne' mesi asciutti pregiudica, facendo seccare i vegetabili, ma nel tempo umido le pioggie, e le nevi lo fanno marcire a poco a poco, e i sali passano nelle parti interne della terra.

Ne' giardini, e orti si migliora il terreno o con il letame, o con altra terra che vi si sparge; così nelle terre forti, e tenaci, si mette concio di cavallo, che è leggiero, e asciutto, e nelle sabbioniccie quello di vacca, che è grasso, e untuoso. Si può ancora in un luogo vicino fare scavare sotto terra a qualche profondità, per trovare un letto di terra di diversa qualità da quella che non piace. Si mescola, e rende fissa una terra sabbioniccia con della terra di paludi piena di belletta nera, ma questo dee farsi a tre o quattro piedi di profondità; ed al contrario s' alleggerisce un terreno argilloso, mescolandovi della sabbia; e perchè queste terre mescolate abbiano campo d' incorporarsi, si lasciano riposare un' anno. *Vedi CONCIMARE*, e *CONCIO*.

LETAME. *Vedi CONCIO*.

LETTI. Parlando di giardini s' intendono con questa parola i quadrati di terra fatti con molto concio di cavallo, o di mulo, cavato di fresco dalla stalla, e con sopra otto o nove pollici di terriccio di concio consumato, o concio secco. Questi quadrati devono esser alti quattro piedi, e altrettanto larghi; ed esposti al mezzodì, e dopo fatti si lasciano passare sei o otto giorni, perchè svapori il gran calore del concio, prima di seminarvi. Sono stati inventati i letti ne' paesi temperati per avere in tutti i tempi le lattughe d' ogni sorta, la cicorea, e altre insa-

late, coprendo il seme con delle campane di vetro, o con stoje all'altezza d'un piede, per difenderlo da' gran freddi. Di tempo in tempo si devono riscaldare i letti, cioè a dire, smovere il concio che va spegnendosi, e se è intieramente spento, si riscaldano con un piede o due di nuovo concio.

LICHNIDE DI COSTANTINOPOLI, o sia *Bizantina*. E' una pianta che alza il fusto circa due piedi, ed è ripieno di nodi, da' quali scaturiscono de' germogli, che spandono all'intorno molti bottoncini, e questi aperti che sono, formano una palla di fiori pieni di foglie vermiglie, e simili alle margheritine. Ricerca luogo solatìo, terreno grasso, e macero: si moltiplica tagliando la radica in pezzi con tre o quattro barbe per ciascuno di essi, con porli al principio della primavera ne' vasi a due dita di profondità, s'innaffia spesso, l'inverno si ripone in luogo caldo, e l'estate quand'è fiorita si mette all'ombra, perchè i suoi fiori conservino più lungamente la loro bellezza.

LIGUSTRO, *Ruvistico*. Spezie di frutice, le cui foglie rassomigliano a quelle dell'ulivo, benchè più larghe, più tonde, e più verdi; il suo legno è bianco, e unito; butta alla primavera de' fiori bianchi, odorosi, ma di poca durata, e sono seguitati da delle coccole, o grappoli di granelli neri quando sono maturi, pieni d'un umor rossiccio: se gli attribuisce la virtù di scacciare i flatti quando sono bevuti nel vino. Si moltiplica dal seme, e da margotti, prima se ne facevano delle palizzate ne' giardini. Le sue foglie, e i fiori s'adoprano per rimedio contro le infiammazioni, la putrefazione, e l'ulcere della bocca in forma di gargarismo. La sua acqua stillata è buona a levar le macchie della faccia, e far-

la bianca; e sciogliendovi qualche gocciola di spirito di vetriolo è eccellente contra l'infradiciatura delle gengive, sintomo ordinario dello scorbuto.

LIMONE. È una spezie d'agrume molto cognita per il grand'uso che se ne fa, la di cui coltura potrà vedersi alla parola *AGRUMI*, ove s'è diffusamente parlato della coltura degli agrumi in generale.

LINO. Pianta che alza il fusto circa tre piedi, la di cui scorza serve a fare il tiglio per il filo delle tele più fine. La coltura del lino deve porsi immediatamente dopo quella del grano, mentre supplir potrebbe ad un interno consumo dello Stato, che sarebbe immenso anche riducendolo alla sola impannatura, somministrando alla Nazione un'infinità di cose o di necessità, o di comodo, oltre di che entra in diverse indrappature; ma per la mancanza siamo obbligati di procurarcelo con grosse somme di denaro dalle straniere Nazioni.

La terra per il lino dev'esser grassa, dolce, un poco umida, e lasciata per sei mesi in riposo, facendovi a S. Martino in novembre un profondo lavoro con l'aratro, e un'altro meno profondo tra gli ultimi di febbrajo, e i primi di marzo, ingrassandola in tale occasione con concio bene smaltito, o con calcina, o con deposizioni di paludi, o con rastiature di corna. Dalla fine di marzo fino alla metà d'aprile, tempo in cui può seminarsi il lino, si ara non molto a fondo, acciocchè non potendo allungar le radiche, sia forzato d'alzare il fusto, si stritola bene la terra, s'erpica più volte si leva la gramigna, e distribuito il campo a porche larghe non più di tre piedi, per potervi andar comodamente ad estirpar l'erbe triste senza calpestare il lino, si se-

si semina egualmente per un tempo bello, asciutto; dolce, assai fitto, quando il vigor della terra corrisponda, poichè quanto più sarà spesso, tanto più verrà minuto, e perfetto; e finalmente si ricuopre, e s'appareggiano le porche con il rastrello. Si semina ancora in settembre; ma questo vuol essere in paesi caldi, mentre spesso si perde per motivo de' freddi, e quantunque seminato in una tale stagione venga più alto, produca più seme, più grosso, e che rende più olio, non ostante fa il filo più grosso, e non così sottile come quello seminato di primavera, come abbiamo detto sopra, la qual semina si può anche anticipare alla fine di febbrajo, secondo che il clima del luogo lo permette. Il seme dev'esser piuttosto lungo, perchè il rotondo produce il lino di filo grosso, e tristo; che sia d'un colore bruno chiaro; che sia grave, e perciò messo in un bicchiere d'acqua vada in poco tempo al fondo; che abbia l'oleaginoso, onde gettato nel fuoco s'accenda, e scoppietti sul carbone. Il lino ha bisogno dell'acqua, e se è in terreno da potersi adacquare, si procuri di livellarlo ugualmente, perchè quando il lino è alto poche dita, l'acqua non lo sopravanzi in nessun luogo, e quando non piova, s'adacqui ogni otto o dieci giorni per conservarlo tenero, aspettando però che sia alto quattro dita traverse. Giunto all' altezza d'un palmo si libera da ogn' erba, seguitando finchè con l'ingiallire, e col perder le foglie mostri d'esser maturo. Allora per un tempo asciutto, svelto, e non tagliato, si formano, perchè si secchi, delle caselle nel campo istesso con le radici in aria, e col seme all'ingiù, ma s'averta che non vi piova sopra; dopo due o tre giorni legato a mazzi, si rivolta la radice all' ingiù, e asciutto che sia si ripone nel fenile per

un

un mese almeno perchè fermenti, tenendo lontani più che sia possibili i sorci, acciocchè non guastino il lino nel voler mangiare il seme; il quale poi si cava, e in Olanda praticano lo sgranarlo subito che viene dal campo. Fatto tutto questo si pone a macerare nell' acqua di fiume come la canapa per ventiquattr' ore circa, più o meno secondo il calore dell'aria, e dell' acqua, procurando che sia calda, mentre quanto meno sta nell'acqua, tanto più si conserva forte, perfetto; poi si lava, e si fa stare circa altre ventiquattr'ore ammontato con peso sopra e macerato che sia, si distende, e s' asciuga; indi si percuote con mazze, e si gramola come la canapa. Si osservi nel macerarlo che non si tocchi delle due Lune, perchè dicono che fa più capecchio che in altro tempo. *Vedi* a Canapa, che s'è parlato del macerar la Canapa. Se il lino venga svelto quand è in fiore, il prodotto sarà più bianco, più forte, e farà un filo più sottile, ma in tal caso se ne perde il seme. Il Seme di lino serve per far' olio da bruciare, e per altri usi. Ricorderò finalmente che il lino dimagra assai, e abbrucia il terreno come la vena, onde non bisogna seminarlo nello stesso terreno che dopo due anni.

LIVELLARE, porre a livello un terreno. Questa cognizione è necessaria alla campagna per spianare i terreni ineguali, particolarmente ne' giardini. Lo strumento ordinario per livellare è una squadra, nell'angolo della quale pende un filo con un piombino in fondo, il quale dee cadere giustamente in mezzo della linea che attraversa i due lati della squadra. Si posa questo strumento nel mezzo d'un lungo regolo sostenuto da de' bastoni ben diritti, lunghi cinque in sei piedi, che si ficcano in terra a otto o nove piedi

di distanza, si sollevano, o s' affondano finchè siano tutti a livello, principiando dal luogo più alto fino al più basso. Quando i bastoni sono tutti alla medesima altezza, si spianano quei luoghi del terreno, che sono più alti tra un bastone, e l' altro.

LOGLIO. Erba trista, che nasce tra le biade, e fa in cima al gambo una spiga piena di camerelle pungenti, nelle quali è il granello. Vedesi spesso nelle annate di soverchio umide, e piovose scarseggiare ne' campi il grano, ed in sua vece moltiplicarvi il loglio, e la vena, incolpandone i contadini le continue pioggie del verno, e della primavera, per causa delle quali il grano si converte in loglio, opinione stata da alcuni ammessa per vera; ma non vorrei con più sicurezza dire che i contadini istessi ne fossero per loro infingardia la principal cagione, poichè perdendosi buona parte del grano a motivo delle continuate pioggie a lui nocive, in suo luogo con più vigore germogliano quei semi, che per risparmio di fatica ha il contadino lasciati nel grano non ben pulito prima di seminarlo, o che indigesti si ritrovavano nel concio non sufficientemente smaltito sparso sul terreno. Si procuri dunque che il grano prima di seminarlo sia ben mondato, e vagliato, e che il concio sia smaltito, e di due anni, che non così frequentemente, nè in tanta abbondanza vedremo lussureggiare il loglio.

Trovasi ancora il Loglio salvatico, il quale nasce lungo le strade, e ne' campi.

Se tra la farina di grano se ne trovasse di quella di loglio, prima di farne pane prendasi mezza libbra d' acquavite fina, e due scrupoli di zafferano, se ne impasti porzione di detta farina, e riscaldata si ricopra col rimanente della farina, come per fare di lievito ordinario, lasciandola stare così per una

notte,

notte, che la mattina scoprendola si troverà attorno questa pasta una materia verde qual sarà la malignità del loglio attratta dalla forza dell' acquavite, e però gettata via, s'adopri la farina senza timore di nocumento alcuno. Chi si sentisse offeso per aver mangiato del pane in cui fosse del loglio, prenda un poco di pane buono abbrustolito, e inzuppato in aceto forte.

LONZA. Spezie d'uva bianca, che viene in poca quantità, a grappoli sparti, di granella grosse, tonde, e di guscio sottile, il di cui vitigno fà i capi grossi, color di marrone chiaro, con occhi discosti, e poco rilevati: i pampani sono grandi, vellutati di sotto, intagliati, con punte acute, gambo lungo, grosso, e colorito gentilmente di vermiglio. Vuole clima caldo, esposto a mezzogiorno, suolo asciutto, leggiero, sottile, e atto a pigliare il caldo. Fa il vino color di paglia, di non molto spirito, ma delicato, e odoroso; mescolata con altre uve in giusta quantità fa buona composizione, massime ne' vini bianchi.

LUGLIO. *Vedi* i lavori di questo mese alla parola. *ANNO*.

LUMACHE. Piccoli animali, che si chiamano chiocciole quando sono col guscio a conchiglia, e queste hanno una virtù rinfrescativa, e lenitiva, salutare a'nervi, e a'polmoni; sono buone contro lo spurgo del sangue, e affezioni del petto, con molt'altre proprietà che gli si attribuiscono; e quelle senza guscio sono rossigne, o grigie, dette propriamente lumache. Questa sorta d'insetti è nociva alle viti, e a' prodotti degli orti, e de'giardini, poichè precipitano i fiori, e divorano le foglie delle piante le più rare, onde vanno per quanto è possibile distrutti: ecco un mezzo molto semplice, oltre

quello d' andarne in traccia mattina e sera ne' tempi piovosi, poichè allora escono alla pastura, e facilmente si trovano e s'uccidono. Piantate vicino agli alberi, e a' fiori che amate più, di distanza in distanza de' piccoli bastoni con delle carte da giocare attaccate; siccome si è veduto con l'esperienza che questi animali amano molto di rodere queste carte, a motivo senza dubbio della pasta che v'è dentro, che gli richiama, così vi se ne ritrova una gran quantità, e s' ammazzano facilmente, perchè sono in vista, altrimenti si nascondono in de' buchi, e ne' luoghi più cesputi, ove si rendono invisibili.

LUMIA. Spezie d' agrume di buccia liscia, che richiede la coltura istessa degli altri agrumi. *Vedi AGRUMI*.

LUPINI. Sorta di biada che viene sopra un solo fusto, il quale butta più rami, con de' baccelli un poco lunghi, dentro ciascuno de' quali stanno racchiusi cinque o sei lupini tondi, schiacciati, e di sapore amaro. Si seminano d' autunno dopo un leggier lavoro, e vengono molto bene nelle terre dolci, magre, leggiere, e in sito caldo, nè hanno bisogno d' esser sarchiati, nè molto coperti di terra. Se si seminano subito dopo la raccolta, allora queste piante divenute grandi, e ancor verdi prima di fare i lupini sotterate nel terreno, gli danno forza per la produzione del grano che vi si semina, *Vedi SOVERSCIO*. I lupini cotti si danno per governo alle terre; servono ancora per nudrire i buoi e i cavalli, ma si devono tenere prima nell' acqua per farli perdere l'amarezza; e ridotti dolci si mangiano come gli altri legumi.

LUPPOLO. Pianta che fa gran quantità di fiori gialllicci a campanella, ove si trova il seme nero, e amaro, del quale è principalmente composta

posta la birra. V'è il maschio, e la femmina; il maschio è più stimato, ed è quello che fa il frutto, e cresce serpeggiando: viene naturalmente lungo le macchie, e i ruscelli, e si coltiva in quantità in Fiandra, in Inghilterra, e in Germania, ove s'usa la birra. I Luppoli ricercano un terreno un poco grasso, e non basso, il quale si lavora all'entrare, e al finire dell'inverno; vi si fanno delle buche grandi circa un piede per ogni parte, e discoste ciascuna quattro piedi, le quali si riempiono di concio alla fine di marzo; si mettano in ciascuna buca delle barbatelle di luppolo. Quando sono cresciuti all'altezza d'un piede, si ficcano in terra de' piccoli bronconi, come per rameggiar fagioli, ma nell'appoggiarli al broncone va voltato il luppolo mancino dalla diritta, perchè il Sole lo attragga; indi si rincalza con nuova terra la pianta, e al mese di marzo vi si fa un terzo lavoro. Verso dicembre si mette attorno al piede della pianta un mezzo piede di concio, si zappa la terra, e si mescola il concio, rizzapandola anche in marzo, alla fine del qual mese si tagliano i rami vecchi rasente alla pianta. In aprile si legano i luppoli con spago a de' grossi pali di legno dolce, e in settembre, quando ingiallisconο, che è segno che sono maturi, si tagliano con un roncolo i sermenti a due piedi di terra; poi si staccano tutte le campanelle de' fiori; e finalmente si fanno seccare in un luogo fatto apposta sopra una grande ingraticciata di legno, sotto la quale s'accende un gran fuoco, e poi s'impiegano nella birra.

V'è una rugiada farinosa, e mollifera, che cade nell'estate al levar del Sole, nel tempo che i luppoli sono in fiore, la quale fa seccare le foglie, e precipita qualche volta la raccolta: per riparare in parte a'cattivi effetti di questa rugiada,

altro

altro rimedio non v' è più sicuro, che staccare subito le foglie del luppolo, perchè butta nuove foglie, e così si può salvare almeno la metà, e qualche volta due terzi dell' ordinaria raccolta. Il concio di porco si può vantaggiosamente impiegare per i luppoli, ma naturale, e non infracidato.

M

MACERATOJO da Canapa. *Vedi* CANAPA.

MACERONE. Erba nota, che cresce ne' prati, la cui radice e le foglie si mangiano il verno nell' insalata e sono d' acuto sapore ed aromatico. Questa pianta è epatica, cioè a dire ha la virtù di correggere il vizio della massa del sangue: si beve o in infusione, o spremuta, o in decozione nelle febbri tanto nuove, che inveterate.

MADRESELVA. Arboscello, i cui fiori sono la maggior parte color di porpora, o rigati di qualche linea bianca, che gettano un soave odore, e quando cominciano ad appassire divengono gialli. Con questa pianta s' adornano le spalliere de' giardini, se ne fanno delle palizzate, de' boschetti, e fegli hanno diverse figure. Viene da margotti, oppure si pongono le mazze in terra, che moltiplicano facilmente, e riempiono il vuoto delle palizzate che se ne formano.

MAGGESI, o *maggiatiche*. Campi dove non fu seminato nell' autunno, ma solo lavorati nel maggio, e lasciati in riposo per seminarli l' autunno vegnente. Ecco i vantaggi che si ricavano dalle maggiatiche: si risparmiano le bestie per il lavoro, i ferri necessari, e la sementa; i prodotti

sono

sono più puliti dall' erbe cattive; la terra butta più gambi, e spighe più grandi; si raccoglie più grano, e più paglia, la quale essendo anche più forte, fa il concio migliore: la terra fa quasi la restituzione di quello non ha prodotto nell' anno di riposo.

MAGGIO. Alla parola *ANNO Vedi* i lavori di questo mese.

MAGGIORANA, o *persa*. Pianta odorosa di due sorte, cioè nera, e bianca: la bianca si dice anche *persa gentile*, e si coltiva ne' vasi all' ombra in luogo caldo, ponendoli al coperto l'inverno: la nera è grande, e butta molti fusti all' altezza di circa tre piedi; ha i fiori fatti a gola, e se ne formano de' contorni ne' giardini L' una e l' altra si moltiplica dal seme, e da piante sbarbate in aprile. Il seme è piccolo, di color bruno, e segnato di bianco, ed entra nella teriaca per la virtù che ha di digerire, aprire, assottigliare, e corroborare; il sugo distillato nell' orecchie sana la sordità; tirato per il naso purga la flemma della testa, e conforta il cervello. La persa mangiata, e applicata di fuori giova allo stomaco, e lo mondifica.

MAGLIUOLI. Sermenti che si spiccano nell' inverno da buoni e sani vitigni in modo che vi sia un poco di legno vecchio di due anni, o almeno dell' anno antecedente, e che si conservano in cantina o sotto terra, o nell' acqua fino a che non si debbono mettere in opera, e allora non già storti in fondo, come usano molti, ma bensì recisone un poco tanto per rinnovarli il taglio dalla parte di sotto, e imbrattati in sterco vaccino, o pecorino stemperato nell' acqua e posti in terra nel riempir le fosse, buttano facilmente le loro barbe; e se la terra è docile possono porsi anche dopo ripiene le fosse con

un

un palo di ferro, ma si riempia bene di terra fina; e si calchi il vuoto formato dal palo di ferro, perchè non vi penetri l'acqua, e ghiacciando pregiudichi a' magliuoli. *Vedi VITE*.

MAGOLATO. Quello spazio di campo nel quale i contadini fanno le porche il doppio più dell' ordinario accosto l'una all'altra.

MAJALI. S'intendono propriamente con questo nome i porci castrati, poichè quelli che non lo sono, riserbati per la razza, diconsi Verri. Il majale è naturalmente molto ghiotto, sudicio, e gode nel fango: per il nutrimento si adatta a tutto, ma non ostante ama più d' ogn' altro la ghianda, dicendosi che quella di faggio renda la carne facile a digerirsi, quella d' elce grave, e quella di quercia e cerro durissima. Quantunque questi animali siano sudici, pure vanno tenuti con pulizzia; così di tanto in tanto pulirgli la stalla, e fargli un buon letto di nuova paglia, contribuendo molto a farli divenir grassi, e forti. Il garzone, o sia porciajo, che ne ha la cura, dee condurli la mattina a' campi, e ne può guidare fino a cinquanta: se si è in vicinanza di boschi vi si menano a pascere, non essendovi cosa che meglio gli ingrassi quanto le ghiande, e le castagne, dovendosene far la provvista per l'inverno: si possono condurre ancora nelle terre fangose, e limacciose, e dove sono alberi che fanno frutti salvatici: in somma tutto l'anno possono andare alla campagna, eccettuato ne' tempi cattivi, e nell' estate due volte il giorno, osservando di farli bere, poichè la sete gli smagrisce. Alla fine dell' autunno si nudriscono con quei frutti fatti cadere dal vento, con quelli infraciditi, con cavoli, rape, navoni, con altr'erbe e legumi, con crusca intrisa con un poca d'acqua tiepida, e quando

il pascolo è scarso se gli dà del grano, e vengono molto migliori.

Riguardo alla maniera di rilevarli, tre settimane dopo nati, si conducono a' campi, e se gli dà sera e mattina della crusca intrisa nell' acqua; alla fine di due mesi, che è il tempo di slattargli, si scelgono quelli da serbare, che devono esser maschi, perchè migliori a ingrassare, volendosi che quelli di pelo bianco riescano più fecondi, i rossi più soavi a mangiarsi, i neri, di carne soda, e di più durata; comunque siasi, devono essere di tutto un colore, serbando solo una femmina sopra quattro, e il resto si vende.

Quando sono slattati, se gli dà sera e mattina un poco di latte mescolato con crusca, e delle frutta infracidite, o rape, o navoni tritati. Di sei mesi si castrano; il miglior tempo per quest' operazione è la primavera, o l'autunno, facendoli un incisione come agli agnelli, e quindi s' ingrassano per ammazzarli, o venderli.

Il modo d'ingrassarli con minore spesa è di mandargli ne' boschi a mangiar la ghianda quando cade per la sua maturità, e quando i marroni escono dal riccio; dargli da bere dell'acqua tiepida mescolata con farina di segale, e alla fine d'autunno saranno bastantemente grossi, e grassi. Non avendo il comodo de' boschi, s' ingrassano, dandoli del cavolo cotto, o delle rape con un poco di latte mescolato; otto giorni dopo si chiudono nella sua stalla, dandoli sera e mattina della crusca bollita nell'acqua un poco densa, o del siero con un poco d'orzo bollito, e otto giorni dopo della crusca bollita molto densa: ottimo è l'avanzo delle noci dopo estrattone l'olio, ma vogliono che la carne diventi rancida, e in questo tempo che stanno rinchiusi, ogni giorno se gli rinnova il letto. I majali così

sì nodriti, in due mesi vengono grossi moltissimo, e quelli nudriti di puro grano, o di crusca con siero hanno la carne migliore di quelli pasciuti di ghianda.

Sono i majali soggetti ad alcune malattie: 1. la lebbra, che si conosce quando il majale, nel moversi, è lento e grave, la lingua e la gola sono piene di piccole pustole, e la barba delle setole è sanguinosa. Separateli dagli altri, rinnovateli ogni giorno il letto con paglia nuova, e cavateli sangue dalla coda, bagnandoli spesso in acqua chiara, e nudriteli con acqua e crusca mescolata con della fondata di vino: oppure, quando le piccole pustole nericcie della lebbra sono ben formate sopra la lingua del majale, e che questa malattia si manifesta con l'affiochimento dell'animale, polverizzate dell'antimonio crudo, mescolatelo con un poca di farina d'orzo, e mettetene sopra la lingua del majale più volte la settimana. Questo rimedio si è trovato molto buono ancora per le bolle che vengono sotto la lingua alle bestie vaccine.

2. Il catarro, o enfiagione delle glandule del collo: il suo rimedio è di cavarli sangue sotto la lingua, fregare il male con farina di grano mescolata con sale, e fregarlo forte a contrappelo con del ranno, e bagnarlo con acqua chiara.

La carne di majale è assai nutritiva quando non è troppo giovane, nè troppo vecchio, ma è di difficile digestione, sopratutto per le persone delicate, che non stanno in esercizio; quella però di majale castrato è la migliore. Si trovano de' majali chiamati panicati, grandinosi, o lazzerini; tra la carne magra di questi si vedono de' segni bianchi, quasi grani di panico, e per la sua molta umidità è malissimo sana; nociva ancora

sa è quella delle Troie. *Vedi TROIA, VERRO.*

MAJO. Arbusto d'Alpe, buono a far siepi che i suoi fiori rendono vaghe, questi vengono di maggio, e sono simili alla ginestra, disposti in lungo grappolo: da alcuni si chiama *majella*, e *maggiociondolo*.

MALAGA. Spezie d'uva della quale v'è la bianca e la rossa: sì l'una che l'altra comincia a maturare alla fine d'agosto.

La rossa fa i grappoli serrati, di granella di mediocre grossezza, tonde, sode, e di guscio duro, e quando è perfettamente matura, diviene di colore pienissimo. I capi sono passabilmente grossi, di color marrone, con occhi grossi, e fitti. Fa i pampani non molto grandi, sodi, poco vellutati, e rabescati gentilmente, con le punte rotonde, gambo, e costole grosse, colorite di scuro. Vuole clima caldissimo, suolo nè troppo leggiero, nè troppo forte, e s'adatta benissimo all'aria di ponente. Fa il vino colorito, grosso, spiritoso, odoroso, e di durata, grato a beversi solo, e che matura tardi: riesce benissimo mescolata con altre uve.

La biancha, che nella sua maturità è di color giallo chiaro fa i grappoli come l'altra, con granelli grossi, e di guscio piuttosto gentile; simili ancora sono i pampani, ma assai vellutati di sotto, e i gambi di colore scuro chiaro, con occhi fitti, e rilevati. Ama il clima caldo, il suolo sano, asciutto, leggiero, e sassoso, chiamato galestro; ovvero terreno che nell'estate faccia dell'aperture non eccessive, atto a pigliare il caldo. Il vino è dolce, color di paglia, odoroso, spiritoso, e matura ragionevolmente presto. Fa bene tanto sola, che mescolata in giusta quantità con altre uve.

MAL-

MALESCIO. E' una qualità di noce inferiore all'altre.

MALVA. Pianta che cresce in tutti i luoghi incolti ed ha molte virtù: le punte cotte, e mangiate, come pure il decotto, lenisce il corpo; le foglie cotte e impiastrate con burro, applicate, maturano i tumori; il sugo giova alle punture delle vespe, e api; la decozione è un ottimo gargarismo rinfrescante per la gola, e bevuto è utile all'interiora, e alla vescica; la radica è buona per pulire i denti, la decozione di detta radica resa densa come muscillaggine si dà alle donne che stentano a partorire.

MALVAGIA. Uva bianca pendente al giallo che viene a piccoli grappoli serrati, di granella, piccole, bislunghe, e di guscio duro. I capi sono d'un colore scuro chiaro, non molto grandi, con occhi grossi, fitti, e rilevati; e i pampani un poco vellutati di sotto, e intagliati, con punte acute. Ricerca un clima molto caldo, il suolo sano, asciutto, di buon fondo grasso, e pastoso, esposto al mezzo giorno, e che non ritenga soverchiamente l'umido. Quest'uva fa ottima lega mescolata con altre; e sola fa il vino di color giallo chiaro, dolce, odoroso, e spiritoso, ma non molto sciolto, e sottile.

MALVAVISCHIO, dà Greci, e da' Latini chiamato *Althea*. E' una spezie di malva che alza uno o più fusti con fiori o bianchi, o rossi, o incarnatini, o pavonazzi, simili alle rose, le cui foglie del giro esteriore sono maggiori, e più stese di quelle di dentro, che sono increspate. Questa pianta, che si moltiplica del seme, vuole luogo solatìo, terra grassa, e macera, ed a' suoi tempi dev'essere innaffiata. La radica, e le frondi cotte in vino, o in acqua melata, sono gio-

giovevoli alla frigidità de' nervi : cotta, e pesta matura, mollifica, risolve, rompe, e salda ogni tumore. La decozione bevuta è ottimo rimedio per la tosse.

MAMMOLA ASCIUTTA. Spezie d'uva di qualità rossa, che matura verso la metà d'agosto, e pende nel violetto; ne fa ragionevolmente in grappoli di mediocre grandezza, con granelli tondi, sodi, e serrati. I capi sono grossi, con gli occhi lontani, e poco rilevati, e i pampani grandi, sodi, molto rabescati, con punte acute, e gambi e costole rossiccie. Vuole clima caldo, terra sana, grassa, pastosa, nè troppo leggiera, nè troppo forte, e s'adatta ancora all'aria di ponente. Fa il vino colorito, sottile, spiritoso, e molto odoroso, grato a bebersi solo, e fa ottima lega mescolata con altre uve in giusta quantità.

L'uva mammola tonda non differisce dall'asciutta se non ne' grappoli più sparti, e negli occhi de' capi più grossi, e rilevati.

MANDORLO. Albero fruttifero, per moltiplicare il quale si scelgono le mandorle più grosse, e più liscie, di quella spezie che meglio prosperi in quel paese, e al mese di novembre disteso in fondo d'un canestro un letto di sabbia, vi si pongono sopra le mandorle con la punta a basso e quindi un altro letto di sabbia con altre mandorle sopra, e così alternativamente, mettendo il canestro in cantina, acciocchè quivi germoglino; alla primavera poi si fanno delle fossette profonde mezzo piede in un luogo dell' orto che sia lavorato, e vi si pongano le mandorle cavate dal canestro ad un piede e mezzo di distanza, osservando di non rompere il germoglio: si riempiono le fossette, vi si fanno de' piccoli lavori, e si sarchiano, continuando ad

estirpare ogn' erba finchè giungano in grado da potersi innestare per poscia trapiantarle al suo posto. S'innestano i mandorli a occhio nel mese di luglio sopra prugni, sopra peschi, o sopra altri mandorli, ed il secondo anno dopo innestati si trapiantano dove devono rimanersi; se il terreno è asciutto nel mese d'ottobre, ma se è umido in febbrajo. Ricercano una terra leggiera, asciutta, e renosa, e un clima caldo; sono nemici del concime, e dell'umido, per lo che o si perdono, o fanno frutti amari; lo sterco di majale però mescolato con orina umana, l'uno e l'altro ben fracido, gli rende fertili, e di frutto dolce; lo stesso effetto produce il lavorarli con vanga, o zappa, dovechè a non coltivarli insalvatichiscono. Vengono felicemente nelle vigne, e non pregiudicano con l'ombra alle viti, per la rarità delle frondi. Se per troppa umidità producessero i frutti amari, si faccia un foro nel fusto dell'albero, di dove ne distilli la superfluità dell'umore.

Si dividono le mandorle in amare, e in dolci; di quest'ultime una spezie ve n'è di guscio duro, e un altra di guscio tenero, e facile a rompersi, ma non sono così feconde quanto quelle dal guscio duro. Le mandorle dolci sono incrassanti, e dolcificanti; l'olio cavato di fresco senza fuoco, è buono per purgare i ragazzi, per acquietare le coliche, e il vomito; ed inoltre fa che il vajuolo non lasci i segni sulla faccia: quello di mandorle amare giova al rumore che si sente negli orecchi, e fa sortire la pietra de' reni.

MANDRA. Congregato di bestiame. *Vedi BESTIAME.*

MANDRAGORA. Pianta di due spezie, maschio, e femmina; la maschio ha le foglie

gran-

grandi, bianche, larghe, e liscie come la bietola: i frutti sono come quelli del sorbo, che pendono al giallo, e incitano il sonno; la femmina fa le frutta pure come le sorbe, ma pallide e più piccole di quelle della maschio; ed è senza fusto come la maschio. La mandragora s' adopra esteriormente nel dolore d' occhi, e ne' tumori duri; di rado però si dà per bocca.

MARCORELLA, o sia *Mercuriale*. Erba che nasce tra le viti; ed ha tanta efficacia che rende il vino di cattivissimo sapore. Si mangia in insalata o in minestra per sciogliere il corpo, e purgare la collera; il decotto s' adopra ne' cristeri in luogo di brodo; e le foglie mescolate con mele, o olio rosato, e supposte, provocano i mestrui, e le secondine.

MARGA, in Francese chiamata *Marne*. E' una terra che a toccarla sembra untuosa e grassa, che rassomiglia molto alla creta; quantunque in effetto sia assai differente; se ne servono alcuni per mescolarla con altre qualità di terre, e renderle fertili. Si trova in varj luoghi a strati sotto terra, e si ha luogo di supporre che ve ne sia dove l'aratro solleva una terra grigia, e renosa, oppure dove si trova una terra argillosa, sterile, grassa, o anche de' sassi da calcina, sopratutto se sono frangibili, e grassi. V' è la marga renosa, l'argillosa, la sassosa; tutte queste spezie s' accordano, perchè sono molto pesanti: s' avverta però che ve n' è anche una qualità, la quale in luogo di fertilizzare, rende sterile la terra, e questa è d' un colore livido piombino nericcio, ed ha un gusto untuoso, e dolce; dovechè la buona ha un gusto molto astringente, ed acido, e ciò si distingue meglio se non sia stata lungo tempo esposta all' aria. La marga argillosa si ritrova ordinariamente a letti spar-

si quà, e la, e quella che pende al turchino è migliore della gialla: prima di servirsene convien tenerla almeno un anno esposta all'aria. Il terreno in cui vien mescolata la marga si risente della sua virtù per molto tempo, e non conviene che ad una qualità fredda, e umida. Secondo *M. du Hamel* minor quantità vi vuole di marga bianca, che è quella dove non si trovano sassi, che non è di quella dove sono sassi proprj a far calcina. Se ne impiegano trenta in trentacinque carrette di diciotto staja per carretta in cento pertiche quadre di ventidue piedi l'una, e nelle terre leggiere, e sassose ve ne vuole meno che nelle forti. Alcuni sono di sentimento che se ne debba spargere in principio solo la metà di quella che si giudica possa comportare il terreno, e l'altra metà cinque o sei anni dopo, e anche una minor quantità, se la prima ha prodotta una gran fertilità, potendo così più giustamente regolarsi, mentre la troppa marga si rende nociva al terreno. Finalmente la marga è un gran mezzo per fecondare le terre, massime le più dolci, come le argillose, quantunque sia contro la comune opinione il crederla propria per le terre argillose. La marga suole ancora estirpare l'erbe cattive.

MARGHERITINA. Sorta di fiore, varie spezie del quale si trovano ne' giardini a render vaghi i parterri con la diversità de' colori. Questa piccola pianta ha le foglie copiose, semirotonde, rivolte per terra, fra le quali s' inalza il fusto, diviso in molti ramicelli carichi di fiori cerca posto solaiio, terreno grasso, e macero, e vuol'essere adacquata.

MARGOTTI. Sono rami giovani, belli, e forti, i quali si scelgono per margottare in pianta: a tal effetto si fende uno di questi rami per il

il mezzo vicino ad un nodo, procurando di tenere aperta l'incisione con un piccolo pezzo di legno, poi si piega à terra, e si copre di qualche pollice di terra, o se abbassandolo corresse rischio di rompersi, si prende un piccolo cestino, o un vaso forato in fondo, di dove si fa passare questo ramo, e si riempie di buona terra, sostenendolo per aria o con attaccarlo ad un ramo, o con de' pali. Quando il margotto ha barbicato, si recide, e si trapianta, coprendolo bene di terra, e innaffiandolo, che così diviene una pianta.

MARO. Sorta d'erba aromatica, la quale getta quantità di rami con le foglie simili a quelle dell'origano, ma molto più bianche: simili pure sono i fiori, ma di più acuto odore. Il maro arresta il corso delle ulcere corrusive, ed entra nella composizione degli unguenti calidi.

MARRA. Quest'è una spezie di zappa rivoltata, che ha un ferro largo, e schiacciato, fitto in un manico di due piedi e mezzo di lunghezza. V'è anche il marrone, così detto per la sua maggior grandezza; tanto quella che questo si usano con molto vantaggio ne' terreni sassosi, per la forza che se gli dà nell'alzarli, e spingerli nel terreno più a fondo di qualunque altro strumento, e per lo stritolamento maggiore che si fa della terra; servono non solo per lavorare le terre da sementa, ma per scassare, far divelti, fosse, e formelle.

MARROBBIO. Pianta molto comune, che cresce ne' luoghi incolti: due sono le qualità, cioè il bianco, e 'l nero, il bianco butta molti rami, ed ha le foglie larghe un pollice, e tonde; s' adopra per le affezioni del polmone, per la tosse incallita, nell'iterizia, e per fortificare lo stomaco. Il nero ha i fiori rossi, di cattivo odore, cresce ne' luoghi ombrosi, è vulnerario, buono con-

tro i morsi de' cani: la sua decozione giova assai nelle affezioni ipocondriache.

MARRONE. Spezie di castagno, il cui frutto è più grosso, e più gustoso delle castagne ordinarie, e si raccoglie prima che cada, poichè quand' è caduto non si conserva, ma presto va male. *Vedi CASTAGNO*, e *CASTAGNETO*.

MARRONE d'INDIA, così chiamato, perchè statoci portato dall' Indie. Viene dal seme, e cresce presto in ogni sorte di terreno. Dopo aver lavorato un pezzo di terreno, il mese di novembre, o alla fine di febbrajo si fanno de' buchi in dirittura a corda, vi si mettono i marroni, che si ricoprono di terra. Il primo anno si zappano, ed il seguente gli si fanno tre o quattro lavori più profondi; allorchè hanno dieci piedi d'altezza, si levano dal piantonajo, e si trapiantano in buche due piedi profonde, e tre larghe, distanti due pertiche uno dall'altro. Per fargli formare una bella corona, si scapezzano a becco di flauto, con fare il taglio voltato dalla parte che non batte il Sole, coprendolo con fieno tritato e impastato con della terra, e quindi si tagliano tutti i rami che sortono, alla riserva de' più belli, e meglio situati. Quest' alberi fanno nobil comparsa ne' gran viali de' giardini, e servono per formar luoghi molto ombrosi; il loro legno non è buono a niente, o al più solo per rozzi lavori di campagna.

I marroni d' India, frutto del suddetto albero, si adoperano nella seguente forma per ingrassare il bestiame. Fate dell'acqua di calcina, cioè a dire gettare sessantaquattro libbre d'acqua sopra l'ottava parte d'uno stajo di calcina viva messa in fondo d'un piccolo colatojo da ranno; quando la calcina è bene spenta, cavatene l'acqua per il condotto, o foro ch'è sotto al colatojo, e fate bollire i marroni in quest' acqua, do-

po

po averli forati in due o tre luoghi con una lesina, ed essendo bastantemente inteneriti, fateli asciugare, e poi tenetegli in infusione nell' acqua fresca ventiquattr' ore, che così condizionati molte persone gli hanno impiegati con buon esito, e vantaggio per ingrassare il bestiame.

Dopo varie sperienze, s' è trovato ancora che i marroni d' Indie contengono una quantità di sughi saponosi, e detergenti, da' quali se ne può cavar dell' utile: s' è provato a impiegarli come il sapone per lavare la biancheria, e disugnere i panni, e s' è veduto che la sola acqua nella quale vi s' era messo de' marroni d' India ridotti in polvere è stata bastante a perfettamente disugnere delle calze di lana, dal che se ne deve conchiudere che quest' acqua è molto buona per pulire la biancheria, la quale quando non sia assolutamente troppo carica di grasso, si può imbiancare senz' altri ajuti, e così risparmiare una gran quantità di sapone. Ecco il modo di preparare i marroni: prendete una ragionevol quantità di marroni d' India, mondateli, e grattateli; gettateli nell' acqua a ragione d' una dozzina di marroni ogni dieci libbre d' acqua. Allorchè i sughi si saranno disciolti, lo che si conosce al colore biancastro dell' acqua, vi si lava la biancheria, che si disugnerà, e diverrà d' un bianco un poco turchinetto che non è disgradevole: se vi sono delle macchie di sudiciume o unto molto grandi, si fregano con un poco di sapone; del rimanente s' adopra l' acqua un poco calda, e più che tiepida.

Ad altri usi possono servire i marroni d' India, come per lumi da notte. A quest' effetto si sbucciano, e si fanno seccare, poi si forano da parte a parte con un piccolissimo trapano. Quando si vogliono adoprare si fanno inzuppare per

ventiquattr'ore in qualunque olio sia, indi se ne prende uno, e vi si passa attraverso il foro che s'è fatto un piccolo stoppino di cotone filato lungo quanto il dito auriculare, e si pone in un piccolo vaso di terra ove sia dell'acqua, e s'accende lo stoppino, che farà lume fino a giorno.

Per adoprarli per pasta da pulire le mani, si fanno ben seccare o al Sole, o in forno, poi si pestano in un mortajo coperto come quello de' profumieri, riducendoli in polvere fine, la quale s'adopra come l'altre paste solite, con un poca d'acqua fredda.

MARRONE. Strumento di campagna *Vedi MARRA*.

MARRONETO. Selva di castagni da frutto. *Vedi CASTAGNO*, e *CASTAGNETO*.

MARTAGONI. Nome col quale da'moderni giardinieri vengono chiamati i gigli. *Ved GIGLIO*.

MARZE. Termine di giardino, che significa i rami i più vivi che si prendono da qualche albero, o pianta, i quali si tagliano in fondo a piè di cervo, e si tengono qualche giorno nell'acqua, per indi piantarli in terra fresca. La strada delle marze è più sollecita di quella de' semi. Spezie di marze sono pure il margotto, e l'innesto. Rispetto a' frutti convien scegliere per marze i rami più vigorosi, e più uniti, e che non abbiano più d'un pollice di grossezza, acciocchè barbichino facilmente; devono avere almeno diciotto pollici di lunghezza, e si piantano subito dopo tagliate. Sceglies la parte più fresca del terreno, dopo averlo lavorato, e fatti de' solchi mezzo piede profondi, e d'ugual larghezza, per metterle in terra all'altezza che le conviene, e vi si pongono le marze, ricoprendo i solchi, e lavorando la terra leggiermente, con leva-

levare tutte l'erbe cattive, lasciandole nel verziere in questa forma finchè non possono essere innestate, e poscia trapiantate dove devono rimanersi.

MARZO. *Vedi ANNO.*

MATRICALE. Pianta alta due in tre piedi, che cresce in terra grassa, le cui foglie sono tenere, molto intagliate, di color cenerino al di fuori, e giallognolo al di dentro, e di sapore molto amaro, fà molti piccoli fiori, gialli in mezzo, e bianchi all' intorno, somiglianti a' fiori di cammamilla, che quando terminano, sono pieni di semenza. Cresce in luoghi secchi, presso le vecchie muraglie, e fiorisce di luglio e agosto. Il matricale seccato, e preso in bevanda con del sale purga per di sotto la flemma, e la malinconia, come l'epitomo, in bevanda pure giova agli asmatici, e si usa ne' mali di matrice; abbatte i vapori, è buono contro i calcoli, l'idropisia, i vermi.

MEDICA. Erba pratense, il di cui gambo è alto due piedi, il fiore color di porpora, e il seme giallo, e minuto. Si semina la medica molto fitta a mezzo marzo in una terra piuttosto leggiera che forte, la quale sia esposta al mezzodi, ben uguale, e dove non è ombra: ne' luoghi molto umidi, vi si mescolano tre quarti di vecce con un quarto di medica, poichè questa mescolanza la difende dagli ardori del Sole; che la farebbero andar male. Prima di seminarla si fanno al terreno le preparazioni istesse che diconsi parlando de' prati, e quando è necessario megliorar la terra con de' conci, non vi si devono mettere se non sono bene smaltiti, e mescolarli nel campo almeno prima di seminare. Si sarchia di tanto in tanto, e si circonda di buone siepi, per difenderla dalle bestie. Solo il secon-

condo, e anche il terzo anno si può avere un' abbondante raccolta di medica, mentre allora ha tutta la sua altezza, e si può segare quattro e cinque volte l'anno; ma il primo anno non] va segata che una volta, e due il secondo. Il tempo della sua maturità è quando si trova in fiore, scegliendo per segarla una giornata di Sole ben scoperto, acciocchè si secchi facilmente, voltandola, e rivoltandola spesso con lasciarla meno che si può al Sole, ma non riporla però ne' fenili se non è ben secca, perchè non ribolla: in caso poi di volerne raccogliere il seme, s'aspetta che la pianta sia nella sua forza, cioè a dire il terzo anno, e che sia della terza segatura; e quando è venuta bene in lo seme, che si conosce allorchè i gusci sono divenuti gialli, si tagliano con maniera le cime de' gambi che contengono detto seme, distendendole sopra un panno, ove si lasciano seccare, poi si battono, e col vaglio si levano tutte le immondizie, segando subito dopo il rimanente dell'erba restata nel campo. Un terreno seminato a medica, dura a fruttare otto, dieci, e dodici anni: quest'erba ingrassa in pochissimo tempo i bestiami, quando se li dà di quella della prima segatura, ma bisogna mescolarvi la metà di paglia, poichè la troppa sua sostanza gli farebbe morire: può servire in luogo di vena, e di fieno a'cavalli, essendo un'eccellente strame per questi animali, gli se ne può dare alternativamente col fieno, e se gli può ancora levare la vena, sostituendola medica coltivata, e così si farebbe esenti dal dover seminare a vena una grande estensione di terra. I bestiami amano la medica più di qualunque altra qualità di fieno, ma non bisogna dargliene molta, finchè non vi si sono accostumati.

MELAGRANO. Arbusto che produce le me-

la-

lagrane, il quale può moltiplicarsi spargendo il seme l'autunno, o meglio il marzo in una terra facile, leggiera, ben vangata, e ridotta in polvere, agevolandone la nascita con l'innaffiamento; ma poco s'usa, perchè in questa forma stentano a crescere: s'applicano ancora i rami posti in terra dopo avergli fatta una piccola offesa in fondo; la meglio però di tutte è il prendere de' rimessiticci con le barbe: che vengono a' piedi delle piante. Vogliono sito caldo, e luogo asciutto; vengono bene in collina, vicino alle mura, e nelle corti; amano la compagnia del mirto, e dell'ulivo, e sono nemici della salvia, e de' mori; ricevono gran giovamento dallo sterco di porcho, e d'uomo. Si potano l'ottobre, liberandoli da' rami secchi; e quando si voglino innestare, si fa di primavera a bietta, subito staccata la marza, poichè questo legno scarseggia di sugo. Quando i loro fiori trovandosi aperti s'empiono d'acqua in tempo di pioggia, conviene cuocerli e rivoltarli all'ingiù, altrimenti si marciscono, anzi *Teofrasto* insegna per sfuggir questo danno l'inserirli colla marza alla rove scia.

Il melagrano dal fior doppio, detto *balauste*, non fa frutto, ma serve di vago adornamento ne' giardini: potendosene formare una forte siepe, e una superba spalliera. I fiori sì dell' uno che dell' altro sono fatti a campana dentellati all' estremità, e ripieni di foglie minute, color di fuoco. Tanto questi, quanto la scorza del frutto sono astringenti.

MELARACIO. *Vedi* ARANCIO.

MELE. Il mele, detto da alcuni *sudor del Cielo*, *saliva delle Stelle*, altro non è che un sugo come la rugiada, che le api succhieno da' fiori, e dalle piante, e che depositano nelle cellette de' loro alvearj: v'è il bianco, o vergine, e il

e il giallo. Il mele vergine è quello, che dà per se cola da' favi senza premerli, e senza calore; questi è il migliore a mangiarsi, e a fare de' dolci. Il giallo è quello che si cava premendo i favi al fuoco, o al calor del Sole; questo ha del piccante, e s' impiega ne' medicamenti esterni, e ne' cristeri. Di sua natura il mele è caloroso, astergente, e nutritivo; è buono a' polmoni, ma facilmente si converte in bile; non è confaciente alla gioventù, e persone fervide, per non cagionargli riscaldamento nel sangue, nè agl' ipocondrici, e scorbutici, ma bensì è buono per i vecchi.

E' condannabile l' uso di affumicare le api con lo zolfo per togliergli più liberamente il frutto delle loro fatiche: questo cattivo metodo tende a distruggere la specie di cotanto industriosi animaletti, onde s' usi piuttosto d' alzare diligentemente la tavola di sopra che cuopre l' alveario, e porci un altra cassetta resa odorifera con fregarvi dell' erbe, e con fumo dalla parte di sotto si procuri che le api si ritirino in detta cassetta, dove entrate si chiude con un' asse perchè non possano uscire, avendo già chiusi con un pezzo di vaglio i buchi di mezzo, acciocchè abbiano respiro, ma non possan nè pur da questi sortire. Indi si cava il mele, e questo si fa nel mese di maggio quando sono giunte in abbondanza le rondini, oppure alla fine di luglio, o al principio d' agosto. Adoprasi un cultello che tagli bene, e meglio se sia senza costola, schiacciato, tagliente da tutte due le parti, appuntato, che così serve anco per staccare i favi, e nell' adoprarlo si tuffa spesso nell' acqua fresca. Quest' operazione di cavar il mele si fa allo spuntar del Sole, in una bella giornata, coprendosi la testa con una salvietta, il viso con una maschera, e le mani con

i guan-

i guanti, per difenderſi dalle punture delle api; e ſtaccato l' alveario ſi rivolta, tenendo avanti a ſe un legno fumicante, con mandare il fumo verſo quella parte che ſi vuol aprire per ſcacciare le api che vi foſſero rimaſte. Va principiato ſubito dall'aprire il di ſopra de' favi nel mezzo, andando verſo le parti laterali, ſenza toccare le loro abitazioni, che ſono in mezzo del lavoro, e dalla parte d' avanti dell' alveo, le quali ſi conoſcono dall' eſſer coperte da una piccola pellicella conveſſa, e bruna, ove quelle dov'è il mele ſono piane, e bianche, e ſono di dietro alla ſommità dell' alveario, poi devonſi ſtaccare i favi che ſono da parte, cavarli con le mani, raſchiare il poſto con il coltello, cavar diligentemente i piccoli favi principiati, e ſopratutto le cellette più grandi, e più profonde dell' altre, le quali ſervono o per la generazione, o d' abitazione de' regi, o regine, la di cui moltiplicità con la diviſione che cagiona, impediſce alle api il fruttuoſamente lavorare. Dopo aver preſo il mele che ſi vuole, che non deve oltrepaſſare la metà, o al più due terzi di quello è nell' alveo, ſi raggiuſtano i favi che hanno patito, ſi toglie quello v'è di guaſto, ſi levano tutte l' immondezze, e ſi riporta l' alveario al ſuo poſto; rimettendovi ſopra la caſſetta in cui ſono chiuſe le api, con dargli la libertà, che ſubito entreranno nella ſolita ſua abitazione. Alla fine dell' eſtate ancora, ſe è ſtata favorevole, cioè circa il principio d' ottobre deve cavarſi del mele, ma queſta volta non ſi paſſa la metà, o un buon terzo, affine che ne rimanga ſufficientemente alle api per paſſare l' inverno dovendoſi ſempre cavare il mele ſolo dagli alvearj che ſono ben pieni, la qual coſa è anche neceſſaria per quelli dove n' è troppo, perchè così ſi mantengono le api nel guſto di lavorare.

Allo-

Allora se si troveranno de' favi con entro delle covate, si porranno a parte, per fonderli con la cera; perchè mescolandoli col mele, quell' acqua bianchiccia in cui si convertono, gli dà un gusto cattivo, e impedisce l'indurirsi. Osservisi che il mele richiede una gran pulizia, onde non bisogna lasciarvi cader niente dentro, perchè non infórzi, e separare diligentemente il buono dal cattivo, i favi bianchi da' neri, cavare i favi di cera vuoti, e lasciare solo i pieni, i quali stritolandoli con le mani ben pulite, si vanno mettendo in uno staccio di crino rado, posato sopra un vaso inverniciato, dove si lascia colare fino a che ne cade. Questo è il mele migliore, bianco, e che si chiama vergine, perchè fatto senza scaldarlo, e s'assoda presto: si pone in vasi di terra invetriati, bolliti nell'acqua, e lasciati bene sgrondare; si cuopre d'una carta, e vi si lascia stare cinque o sei giorni, poi si levano con un cucchiajo i pezzetti di cera rimastivi, che galleggiano, si chiude con una carta, e una carta pecora sopra, e si cuopre con un embrice. Si fa poi il mele comune rimpastando la posatura rimasta nello staccio, e aggiungendovi del mele inferiore, che si sarà fatto sgocciolare separatamente: se il tempo è freddo si mette il vaso, e lo staccio con tutti i favi tritati dentro nel forno dopo levato il pane, perchè il caldo faccia colare il mele rimasto nella cera; questo secondo mele ha un color rosso, e non si conserva molto: si lascia passare, si schiuma, e si cuopre come l'altro, ponendo i vasi tanto del primo che del secondo in luogo asciutto, e all'aria. Non si tralasci però di serbare qualche favo intatto, per nudrire nell'inverno gli sciami deboli, e gli alvearj che hanno poca provisione, e questi si conservano ritti, e non per piano; e in man-

mancanza di questi, si mettono intorno alle cassette per loro alimento de' fichi secchi, uve, o mele secche cotte prima nell'acqua.

Per dare al mele il gusto di quello di Narbona, nel tempo che si rompono i più bei favi, si spargono di fiori di ramerino, che comunicano il loro gusto al mele.

MELIGA. *Vedi SAGGINA*.

MELILOTO. Pianta con le foglie a tre a tre come il trifoglio, che ha i fusti alti due o tre piedi, i cui fiori sono gialli, e fatti a spiga, cresce ne'luoghi sassosi, e lungo le strade; s'adoprano i fiori di questa pianta negl'impiastri risolutivi con la malva, e si mette per tutto dove si tratta di suppurare, e d'ammollire le infiammazioni, particolarmente quelle degli occhi, e della matrice.

MELLISA. Pianta d'orto che ha le foglie verdi, un poco vellutate, e merluzzate; il suo odore s'accosta a quello del cedro, dal che ne viene che si chiama ancora *cedronella*. Si moltiplica da piante sbarbate, è molto buona per le affezioni di testa, di cuore, di stomaco, della matrice, nella malinconia, apoplesia, epilessia, e vertigini: si prendono le foglie, e i fiori come il Tè. Le dette foglie prese in lavanda con del vino, o applicate sopra le punture delli scorpioni, e sopra i morsi di cani arrabbiati, sono singolari, lavandone le ferite con la decozione.

MELLONE. Frutto simile nel colore, e nel sapore al cetriuolo. Si semina nel modo, e tempo istesso del cetriuolo, scegliendo i semi più lunghi vicino al gambo.

MELO. Albero di diverse spezie che produce le mele, salvatiche se è salvatico, e domestiche se è domestico. Il melo salvatico si moltiplica con

con piante sbarbate, o barbatelle, o con semi, e questi quantunque siano lenti a crescere, producono però piante più robuste, e di più lunga durata. Le sue frutta sono buone a farne agresto quando non sono mature, e vino divenute che siano mature, ammaccandole, e gettandoci sopra acqua bollente, o riscaldata al Sole, che si cava dopo tre giorni, e perchè non inforzi si fa bollire.

Il melo domestico si può moltiplicare con i polloni venuti al piede delle piante vechie, trapiantandoli, barbicato che abbiano, e meglio riescono quelli che sono i più discosti dal pedale. I semi di mele salvatiche sono più adattati a seminarsi, che quelli di mele domestiche, perchè nascono meglio, e vengono le piante con la scorza più grossa, e conseguentemente più facili ad appigliarvisi gl'innesti pe' meli domestici. Il melo non teme molto il fieddo, vuole terra umida, e le mele venute in terra dolce si stimano di più durata di quelle nate in terra forte. Due anni dopo innestati a occhio tra scorza e legno, si potano del verziere, e nel trapiantarli si pongono in una buca larga e fonda per ogni verso più di due piedi, e vi si lasciano per un'anno senza fargli coltivazione alcuna, l'anno dopo si zappano, e così ogn'anno due volte, e si staccano piuttosto con le mani, che col ferro i rami secchi. Ama quest'albero d'esser concimato con orina umana, sterco asinino, porcino, e caprino bene smaltiti, con i quali vogliono che si liberi dalle ruche. *Vedi RUCA*.

Accade bene spesso che si carica tanto di frutti, che non ha forza di condurli; si può prevenir questo pericolo con scoter l'albero quando è in fiore, che così i più deboli cadono, e i più forti che restano può condurli a maturità. La

gran

gran quantità d'umore che consuma quest'albero in produr le frutta, e la cagione che le fa un'anno sì, ed uno nò, per ricuperare il perduto sugo; ne' luoghi grassi però ne fa quasi ogn' anno. *Vedi* a *FRUTTA* la maniera di raccogliere ogn'anno eccellenti frutta.

Le mele si raccolgono circa la metà d' ottobre, dopo il mezzo giorno, quando il Sole le ha rasciutte dalla rugiada, o pioggia, perchè meglio si conservino: quelle d'albero giovine sono migliori che di vecchio, perchè va questi degenerando. Si tengono sopra la paglia in stanza scura, asciutta, e fresca, avvertendo di non mescolare una spezie con l'altra. Se ne fa vino anche delle domestiche come delle salvatiche, ma convien porci l' acqua assai bollente in più volte, acciocchè il sugo delle mele possa bollire, e farsi vino, che senza questo calore non bollirebbe nella stagione fredda, e perciò si lascia nel tino 25. o 30. giorni ben coperto perchè non sfiati finchè è rischiarito, e così si conserva senza farlo bollire nella caldaja fino a Primavera. Le mele applicate in impiastro prontamente sopra le scottature, fanno un mirabile effetto. Lo sciroppo di mele, e particolarmente di quelle appie, è cordiale.

Modo di conservare un'ampia raccolta di mele, e impedire che infracidino.

Si devono primieramente sceglier quelle, le quali sono perfettamente sane, portarle in una camera, ove si posano sopra de' graticci, separandole l' une dall'altre: chiudere esattamente le finestre, e le porte di questa camera, accendervi del fuoco con de' sermenti, e farli fare molto fumo, il quale riempia tutta la camera, e questo si

fa per quattro o cinque giorni. Le mele così prosciugate da questo fumo, si mettono in una cassa con della paglia di grano gentile, osservando che non si tocchino punto, cominciando da un letto di paglia, poi di mele, e così alternativamente finire con un letto di paglia, dopo di che si serra la cassa, e le mele vi si conserveranno buonissime per un'anno intero.

MELO COTOGNO, *Vedi COTOGNO*.

MENTA. Pianta domestica, le di cui diverse spezie possono vedersi in *Tournefort*. Si moltiplica col dividere nella primavera le piante con qualche parte di radice, o con porre i talli in terra l'estate, innaffiandoli spesso dopo piantati a qualche distanza, perchè dilatano molto le loro barbe. Tutta la menta è calorosa, diseccante, buona per le affezioni del cervello, del cuore, dello stomaco; scaccia i flati, corregge gli accidi, ammazza i vermi, e si può usare come il te. Le foglie applicate sopra la fronte mitigano il dolor del capo, come anche i dolori delle mammelle enfiate. Una cucchiarata d'acqua di menta stillata quieta i dolori del corpo a' bambini. L'olio, tenutevi in infusione le sue foglie, è buono per ogni sorta di piaghe, e contusioni.

MENTASTRO. E' la menta salvatica ed ha le foglie più grandi, più vellutate, e più bianchiccie dell'altre. La sua decozione bevuta purga con facilità le donne di parto, giova a chi è stretto di petto, ed ha difficoltà nel respiro.

MIETERE. *Vedi MIETITURA*.

MIETITURA. Quando le biade finiscono di fiorire per uno bel tempo chiaro, e caldo, si può sperare una buona mietitura. Se i lavoratori usassero l'attenzione d'osservate il tempo, che corre nella maggior parte degli anni dacchè il grano è seminato fino a che fiorisce, potrebbesi su questa osservazione regolare il tempo della semen-

menta, e fare in modo che il fiore delle biade e grani arrivasse al medesimo grado di Luna, che sono stati seminati. Il più favorevole è quello della Luna piena, perchè allora l'aria è d'ordinario quieta, e il Ciel sereno. Per la maturità il più confaciente è un tempo caldo, frammischiato a proposito di pioggie dolci, e consolate; poichè per un tempo molto umido la paglia s'alletta facilmente, e infracida, gonfia la scorza del granello, e rende più crusca che farina; al contrario un tempo troppo asciutto prosciuga troppo presto il grannello, s'aggrinzisce, e non viene da nulla.

Il punto di perfezione per la maturità de' grani è d'escire facilmente dalla spiga, e di non schiacciarsi sotto il coreggiato quando si batte nell'aja. Questa maturità si conosce ancora alla mutazione del colore della paglia, e alla piegatura che fa la spiga abbassando la punta all'ingiù: la biada però che è stata offesa dalla ruggine si deve segare prima che sia intieramente matura, perchè l'aridità della ruggine roderebbe in poco tempo tutta la sostanza del granello. Mietesi quando le biade sono ugualmente gialle, e non s'aspetta che siano totalmente rosse: il miglior tempo è sul far del giorno quando ancora è umido per la rugiada, poichè nel gran calore si corre rischio che il grano si perda scotendolo nel tagliarlo. Alcuni segano le biade vicino a terra, altri a mezz'aria, e questo per lo più in quei luoghi ove si trascura il ripulire i grani dalle mal'erbe, poichè lasciandole crescere, le segano poscia col rimanente della paglia per farne strame: in qualche luogo gli danno fuoco, e mescolano le ceneri con la terra nel lavorarla. A misura che si sega va disteso il grano sul terreno a fasci, posadoli at-

traverso de' solchi in qualche distanza, affinchè le spighe, e la paglia si secchino prontamente, quindi s'ammassano in tondo, o in bislungo, che secondo la figura si dice pagliajo, barca, o bica, in modo però che tutte le spighe restino al didentro, e l'estremità della paglia al di fuori. Più presto che dal campo si trainano le biade all'aja, è sempre meglio, sopratutto se il tempo è disposto a acqua; che se principiasse a piovere quando si sega, è meglio lasciare stare, perchè patiscono meno le biade ritte, di quello che recise, ed essendo costretti a segare allorchè la biada non è per anche matura, s'espongono i covoni o fasci al Sole con le spighe ritte all'in sù fino a che sieno asciutte.

Nel Giornale econom. di Francia la mese di luglio dell' anno 1757. si legge una diversa maniera di mietere, ed è di tagliare con falci più piccole dell' ordinarie le pure spighe con tanta paglia quanta ve ne vuole per poter prendere le spighe con la mano manca finchè con la diritta si taglino: in questa forma dice l'Autore che s'ottengono diversi vantaggi, cioè, che s'affaticano meno i mietitori non essendo obbligati di stare chinati a terra; che riesce più sollecito il lavoro, perchè più facilmente si taglia la paglia vicino alle spighe, e se ne prende maggior quantità di quello che non è al piede; che non si mietono se non le spighe buone, mentre l'erbe cattive restano più basse; che si fa un assai minor perdita di grano che all'uso solito, nel quale la necessità di rammassare i covoni; legarli, caricarli, e trainarli cagiona una considerabil perdita, volendo che le spighe si ponghino subito in de' gran sacchi; che finalmente non sono più le biade sottoposte ad esser guastate dalle pioggie, dovendosi riporre in luogo

luogo fabbricato apposta, del quale se ne può vedere la descrizione in detto Giornale, dove si troverà ancora l'invenzione d'un mulino per mezzo del quale si separa e pulisce dalla paglia il grano di dette spighe, come pure due macchine una delle quali serve per far la scelta; e separazione del grano buono, del mediocre, e dell' infimo, e l'altra per levare le macchie al grano.

Fatta la messe delle spighe, come sopra s'è detto, i segatori con falci grandi devono recidere rasente terra la paglia, ed erbe, e in questa guisa il campo si trova pulito.

MIGLIO. Questa spezie di minutissima biada ama una terra non ingombrata da alberi, legera, umida, di sua natura grassa, o ingrassata, la quale si prepara nell' inverno; lavorandola con la vanga, o con l'aratro profondamente, e riducendola in polvere. Alla fine d'aprile, o al principio di maggio, in giornata umida, o nebbiosa si semina molto rado il miglio, e dove v' è il comodo d'innaffiarlo si può seminare ancora nel medesimo terreno in cui è stato l'orzo, o 'l grano dopo raccolto, seguitando ad innaffiarlo finchè sia maturo. Nato che sia si lavori col sarchiello la terra attorno il gambo; e si levino le piante troppo accorte, riducendole a sei pollici di distanza una dall'altra. Allorchè le pannocchie sono in seme si tenghino lontani gli uccelli con degli spauracchi; e giunte a maturità si taglino vicino al primo nodo, ponendole ammontate nel granajo per qualche giorno prima di batterlo. E' da avvertirsi però che il miglio cavato dalle pannocchie state così ammontate, avendo ribollito, non è molto buono da seminarsi, onde per il seme si scelgano delle più belle pannocchie, e subito colte si facciano asciugare al Sole, poi attaccate al palco in stanza asciutta

 si ser-

si serbino fino alla sementa. Il miglio finalmente è utile alla campagna per i diversi usi che se ne può fare, ma dimagra assai le terre.

S. Ambrogio faceva una decozione di miglio, la quale essendo mescolata con un poco di vino bianco, e bevuta calda, guariva le febbri terzane, per mezzo dell' orina; e del sudore.

MISURARE; le terre. *Vedi AGRIMENSORE.*

MOCHI. Spezie di biada simile alla veccia, che viene ne' luoghi magri, e secchi.

MOLLE INDIANO, detto anche *terebinto dalla foglia stretta*, e *lentischio del Perù*. Ha le foglie attaccate di quà, e di là da' rami pendenti verso terra, che masticate hanno della mordacità come il pepe. I suoi fiori sono di color candido con alcuni stametti di dentro che rosseggiano, e vengono uniti e ristretti insieme, formando un grappolo lungo circa un palmo. Richiede posto solatìo, terreno buono, e forte, che ogni anno deve rinnovarsi; e si pota solo per levargli le estremità secche.

MONTAGNE. Nelle terre situate in montagna và posto quello che vi può venire, perchè ordinariamente sono sterili; così quando il paese è scoperto vi si possono piantare o delle vigne, o de' boschi, e vi si può nudrire molto bestiame, e tenere delle api.

MONTONE. E'il maschio della pecora, che serve per far razza. Un buon montone deve avere le corna lunghe attortigliate, e ritte, la testa grossa, il muso schiacciato, gli occhi neri, e vivaci, i testicoli grossi, la lana folta. La sua età si conosce da' denti come alle pecore, e da' cerchi ancora che sono all' estremità delle sue corna, poichè quanti sono i cerchi, tanti sono gli anni. Un montone può servire per cinquanta pecore,

core, ma che abbia almeno tre anni, e non più di otto. Si tiene sempre separato dalle pecore, fuori di quando si vogliono far coprire, e se gli dà spesso del pane, della vena, dell'orzo, e del seme di canapa che è il migliore per esser calido, rendendolo più atto alla generazione, e i parti da esso generati saranno più robusti, più grandi, e di più bella razza.

MORO. *Vedi GELSO*.

MORTELLA, o *mirto*. Arbusto noto, le cui foglie servono per conciare il cuojo, e per istillarne l'acqua che si cava anche da' fiori, i quali sono minuti, e odorosi. Il mirto domestico ha la scorza rossa, le foglie un poco lunghe, sempre verdi, simili a quelle del melagrano: uguale a questo nella foglia è il mirto straniero, tolto che è più appuntata, e più folta: e quello di Taranto ha la foglia, e il frutto più piccolo degli altri. Tutte queste qualità amano paese caldo, e soggetto a spesse pioggie, vengono dal seme, e si margottano d'agosto avanti che siano in sugo, fendendo per il lungo tre o quattro dita il legno, con porli in terra dalla parte d'un nodo fino alla metà della grossezza del ramo, e in capo a sei settimane si trapiantano. Evvi la mortella dal fior doppio, la quale è simile all'altra, ma il suo fiore è pieno di foglie.

MOSCADELLO. Uva della quale v'è la rossa, e la bianca. La rossa matura in agosto, e diviene d'un color quasi rivoletto, ne fa poca, di grappoli di diverse grandezze, alcuni serrati, ed altri sparti, di granella tonde, alcune grosse, ed altre piccole, e senza seme. I capi sono grossi di color marrone, con occhi rilevati ad una giusta distanza; e i pampani grossi, poco o nulla vellutati, lustri, intagliati molto, con

punte acute, e gambi, e costole grosse di color pieno che partecipa del rosso. Ricerca il clima caldo, il suolo sano, asciutto; di buonissimo fondo, grasso, forte, ed esposto totalmente al mezzo giorno.

La bianca matura pure in agosto, e diviene vizza, e d'un colore giallo, che partecipa della ruggine: ne fa molta in grappoli non molto grossi, parte serrati, e parte sparti, con granella tonde, di mediocre grossezza, e di guscio gentile. I capi sono scuri, passabilmente grossi, con occhi fitti, e grossi, e i pampani non molto grandi, sottili, lustri, e gentilmente intagliati. Ama il clima caldo, terreno sano, asciutto, sciolto, pastoso, mediocremente grasso, ma che partecipi del sottile, purchè abbia la necessaria sostanza, nè rattenga in se della soverchia umidità. Il vino dell'una, e dell'altra di quest'uve riesce molto odoroso, spiritoso, e stimabile, e mescolate con altre uve fanno buonissima lega, comunicando loro un grato odore.

MOSTO. E' il sugo spremuto dall' uva non ancor fermentato: per mantenere il mosto ne' barili, o botti, senza che bolla, e divenga vino, come accaderebbe, s'affumicano i detti vasi collo zolfo, e si tramuta diverse volte, finchè si separi dalla posatura, affumicando sempre i vasi. Il mosto serve per dar nuova vivacità, e brio a' vini che han patito o sono svaniti. *Vedi VINO*.

MUGHETTO. Fiore, il cui gambo è sottile senza foglie, contornato d'una mollitudine di fioretti a campanella, bianchi, o incarnatini, d'un grato odore. La radica del bianco è pallida, le foglie sono più larghe, e più chiare di quelle dell'incarnatino, che le ha strette; e cariche di colore, e la radica più accesa. Voglio-

no

no i mughetti luogo ombroſo, terreno buono, e macero; ſi pongono alla profondità di tre dita, e ſi cavano di rado, perchè fioriſcono meglio quando ſono fitti, e quando ſi vogliano levare, ſi fà al principio di decembre, ſtaccando deſtramente con un coltello il moltiplico, e ogn' anno in detto tempo ſegli rinnuova la terra, con levare la vecchia.

MULI. Beſtie da ſoma, e da carreggiare, che naſcono da un cavallo e un'aſina, o da un'aſino e una cavalla, e queſti ſono i più ſtimati. I muli ſono molto robuſti, e s'impiegano in portare groſſe ſome, maſſime in montagna, e in viaggi di lunga durata, poichè reſiſtono aſſai più de'cavalli. Un buon mulo dee avere le gambe un poco groſſe, e tonde, il corpo ſodo, e la groppa un poco pendente. La loro età ſi conoſce à denti: di tre meſi le loro gambe hanno fatto tutto il loro creſcere, e pure allora il mulo è alla metà quaſi dell' altezza. Si governano, e ſi nudriſcono come i cavalli.

Le mule non ſono tanto forti come i maſchi: una buona mula dev' eſſer groſſa di corpo, di piedi piccoli, gambe aſciutte, ſchiena, e groppa larga, coda lunga rivolta, e teſta più piccola.

MUSCO. Erba di due ſpezie, cioè terreſtre, e arborea. La terreſtre creſce ne' monti ſabbionoſi, e getta lunghi tralci, da' quali ſortono de' ramoſcelli tutti forniti di piccole foglie l' Arborea naſce per lo più nelle fonti, e ſopra i pedali degli alberi, che gli fa qualche volta andar male ſe è in troppa quantità: le quercie, gli abeti, i pioppi ci ſono ſoggetti. Convien porre tutta la cura in levare queſt' erba da quegli alberi, maſſime ſopra de' quali ſono tirate viti, mentre facilmente ſi ſeccano. Il muſco alla campagna ſeccato al Sole, o nel forno, è molto buono per conſervarvi dentro

ſane

sane le frutta. Il musco terreste sospeso sopra il vino che vuol girare, a proporzione della grandezza della botte, lo fa ritornare nel suo primiero stato. Il vino in cui sia stato in infusione del musco bianco arbereo, concilia un profondo sonno; la polvere di questo musco stagna il sangue, cosa che abbiamo appresa degli orsi, i quali essendo feriti fermano il sangue col musco.

N

NARCISO. E'un fiore del quale se ne trovano molte spezie, come il Costantinopolitano, l'Inglese, l'indico, il giallo, lo zolfino, il roseo maggiore, e minore, e varj altri, parte doppi, e parte scempi. Si pongono ne' parteri de' giardini, in luogo solatìo, a sei dita di profondità, e ad un palmo di distanza, cavandoli ogni tre anni prima d'ogn'altro fiore per staccarne il moltiplico, e ripiantandoli ancora prima degli altri.

I narcisi massimi, così detti per esser più grandi degli altri, ricercano sito mezzanamente solatio, la profondità di quattro dita, e mezzo palmo di distanza, cavandoli ogni tre anni come s'è detto sopra.

Gli Indiani, o siano il virginense, il jacobeo, i gigliati rosso, vinato, e sferico, vengono meglio ne' vasi, che nell'ajette de' parterri; vogliono esser posti in terra magra, e renosa, alla profondità di tre dita, e si levano di rado.

La radica di narciso è un vomitorio; la decozione di detta radica mescolata con mele, e applicata, è un buon rimedio per i dolori di giunture, per le slogature; e mescolata con aceto, e seme d'ortica fa maturare le posteme, purga l'in-

l'infradiciatura delle ulcere, manda via le macchie, e rossi del viso.

NASTURZIO D'INDIA. E'una pianta stata portata dall'Indie in Europa; che chiamasi anche *cappuccina*, i cui fiori sono gialli venati di rosso: si semina la primavera, e si trapianta accosto ad un muro a mezzo giorno, ponendovi degli appoggi d'incannucciate per reggere i gambi che crescono, e nell'estate s'innaffia. I fiori servono d'adornamento nell'insalate, e le bocce di questi fiori prima che s'aprano, si pongono nell'aceto, e si chiamano capperi cappuccini.

NAVARRINO. Sorta d'uva di color rosso pieno, che viene a piccoli grappoli serrati, con granelli piccoli, e sodi, e di guscio duro. I capi sono piccoli, scuri, con occhi fitti, e rilevati, e i pampani non molto grandi, sottili, chiari, lustri, poco o nulla vellutati di sotto, con gambo sottili, e rosseggianti. Vuole clima caldo, e s'adatta anche all'aria di ponente: il suolo dev'esser sano, di buon fondo, e pastoso. Fa il vino molto colorito, spiritoso, e d'un'odore aromatico; ma siccome riesce assai grosso, così non è molto praticabile a beversi solo, mescolata però questa con altre uve in giusta quantità fa ottima composizione, comunicando all'altre colore, odore, e sapore.

NAVONE. Spezie di rapa lunga, della quale se ne fa quand'uso particolarmente nella Brettagna per il mantenimenro delle bestie nell'inverno, e dove se ne trovano del peso di diciotto e venti libbre, come mi ha assicurato d'averle pesate un nazionale che viaggiava per l'Italia a solo oggetto di raccorre lumi riguardanti l'agricoltura.

I navoni amano terreno pesante, e umido. Alle fine di giugno, o sul principio di luglio, segati

gati i primi orzi, s'ara subito quel terreno profondamente, e dopo vi si passa con un grosso e pesante erpice per romper le zolle, e stritolar la terra. Fatto questo, nel plenilunio, o nel calar della Luna di luglio in tempo un poco umido si seminano i navoni, che per spargerne ugualmente la semenza si mescola prima di gettarla con della sabbia; quindi si ricuopre leggermente con passarvi un piccolo erpice roversciato, a cui sia attaccato un fascio di spine. Per far poi ingrossare queste radici; al principio d'ottobre si schiaccino le foglie rotolandovi sopra un barile, pieno d'acqua; e allorchè nel novembre cominciano ad ingiallir dette foglie, si possono cavar di terra; essendo segno che sono mature, e che non ingrossano più.

Siccome i navoni sono soggetti a riscaldarsi in quei luoghi dove l'aria non ha libero il passaggio, così per conservarli si forma vicino alla casa un recinto a guisa di stanza, d'una grandezza proporzionata alla quantità de' navoni, composto d'un ingraticciata un poco rada, acciocchè vi passi il vento, e ricoperto con un tetto di pertiche e paglia, per salvargli nell' inverno dalle pioggie; e per un apertura che si sarà lasciata in alto si gettano dentro i navoni senza le foglie, poichè queste gli farebbero putrefare, osservando di lasciare un poco di spazio vuoto nella sommità. Nel basso di questo recinto si fa una piccola porticella, di dove si cavano allorchè si vogliono dare alle bestie, e principalmente alle vacche lattanti, alle pecore, ed alle capre, lavandole prima, e tagliandole in pezzi crude o cotte che siano, ma le cotte sono migliori, e le ingrassano più.

NESPOLO. Albero di mediocre grandezza, che moltiplicato dal seme tarda assai a crescere, onde

onde con più sollecitudine si può avere innestandolo a bietta sopra lo spino, pero, o cotogno, nel mese di febbrajo, perchè muovesi presto a germogliare. Prova bene in terra grassa, dolce, umida, vicino a qualche fiume, e a qualunque esposizione, contentandosi d'ogni poca di zappatura. Le nespole rassomigliano nella forma a piccolissime mele, ed hanno la corona come le mele granate; non maturano sull'albero, ma bensì si è obbligati a batterle, e farle maturare sulla paglia: questo frutto è rinfrescante, contrario allo stomaco, ristringe molto il ventre, ma quando è maturo lo ristringe meno.

NESTO, o *innesto*. Pianta, o ramo innestato. *Vedi INNESTARE.*

NOCCIUOLO. Arbusto grande, che produce le nocciuole, il quale viene dal seme, ma meglio da' rami tanto senza barbe, che con le barbe, de' quali molti ne butta il suo piede, che si piantano alla fine dell'inverno; si possono prendere ancora de' salvatici da' boschi, riducendoli domestici con l'innestarli a cannello, o a coronetta, o a occhio. Provano assai bene ne' luoghi freschi, in terreno leggiero, renoso, e umido, lavorandoli di tanto in tanto. Se ne contano tre spezie. cioè, il salvatico, il quale viene ne' boschi senza coltura, e che fa le nocciuole banchiccie, e un poco tenere; il domestico coltivato, le di cui nocciuole sono rosse, sode, e d'un miglior sapore delle precedenti; l'avellano, che cresce ne' paesi caldi, le di cui nocciuole sono le più sode, e le migliori. Siccome i nocciuoli vengono cespiti, e folti, così non se gli lasciano che quanttro o cinque fusti de' più belli.

NOCE. Albero assai conosciuto, il cui frutto sono le noci, che si mangiano, e servono per

far olio; del legno se ne fanno de' lavori ugualmente stabili che puliti. Tre spezie di noce vi sono: uno le di cui noci sono molto grosse, di guscio più sottile dell'altre, e migliori al sapore, ma ne fa meno; un'altro che produce le noci non tanto grosse, di figura lunga, che ne fa molte; la terza spezie fa le noci più piccole, a molti spicchi, difficili a cavarsi dal guscio, e servono più per far'olio, che per mangiare. Il Noce viene in qualunque terreno, e a qualunque esposizione, ama più il terreno dolce, e grasso, che il cretoso, o magro, e viene meglio ne' luoghi freddi, che ne' caldi, onde si piantano volentieri in luoghi aperti, e massime intorno le case de' contadini per difenderle da' venti: non ricerca molta coltura, ma si contenta de' soli lavori fattigli attorno in occassione delle semente, alle quali però non giova molto sì per l'ombra, che per le sue barbe che gietta. Per moltiplicare quest'albero scelgonsi le più belle noci, di scorza bianchiccia, facili a rompersi, e poste nel mese di gennajo a germogliare nella rena in cantina, vi si lasciano stare fino a marzo, tempo in cui si piantano nel semenzajo, e siccome di sua natura attenderebbero solo ad allungare la radica perpendicolare, detta fittone, e difficilmente s'attaccherebbero se con questa sola si trapiantassero, così sarà bene nel por le noci germogliate nel semenzajo, addattarvi sotto un pezzo di tegolo, o altro coccio di terra cotta, perchè non potendo profondare il solo fittone, debbono obbligatamente gittare molt' altre barbe. Nel semenzajo si zappano con diligenza quattro volte l'anno, e si purgano dall'erbe; quando sono della grandezza d'un uomo si trapiantano con tutte le barbe al suo posto, in buche larghe sei piedi, e profonde tre, e più ancora se il terreno è forte.

Allor-

Allorchè il frutto comincia a staccarsi dalla scorza verde, si battono con pertiche, amando quest' arbore d' esser così percosso, e in questa forma si rende fertile per l'anno avvenire: in tale occasione si levano i rami secchi. Raccolte le noci, si ammontano in luogo arioso, perchè riscaldandosi meglio si stacchino dalla prima scorza verde, liberate dalla quale convien tenerle molto tempo al Sole a rasciugarsi, essendo difficili a seccarsi stante il guscio ligneo, che hanno, altrimenti riposte verdi si putrefarebbero.

NOCE METELLA. Pianta annuale che viene dal seme, detta anche *Stramonia*, la quale getta molti rami, e questi producono buona copia di fiori a guisa di calice di tromboni un dentro l'altro, e negli orli grinzati, di color violaceo che rosseggia, e di grato odore. Il frutto è della grandezza delle lazzeruole, con grosse, e corte spine. Vuole luogo salatìo, terra grassa, e macera, ed a' suoi tempi richiede d'esser bene innaffiata.

NOVALE. Terra stata in riposo, che si ricoltiva. *Vedi TERRA*.

NOVEMBRE. *Vedi* quali siano i lavori da farsi in questo mese alla parola *ANNO*.

O

OCCHIO DI PERNICE. Spezie d'uva che matura alla fine d'agosto, della quale v' è la rossa color di rubino, e la bianca pendente nel giallo. I grappoli della rossa sono belli, lunghi, sparti, con granella di mediocre grossezza, rotonde, trasparenti, e di guscio gentile. Fa i capi piuttosto grossi, di colore scuro chiaro, con occhi lontani, e poco rilevati, i pam-

pani

pani sono grandi, grossi, poco vellutati, con punte acute, costole, e garrito grosso, di color vermiglio chiaro. Vuole il clima caldo, e s'adatta anche all'aria di ponente; il suolo dev' esser sano, asciutto, attivo, di mediocre grossezza, facile a sgranarsi, e a lasciare la superfluità dell' umido, e che sopratuttuto non vi si trovi mescolata della sabbia, o sia rena. Il vino viene color di rubino, odoroso, sottile spiritoso, e che si conserva assai.

La bianca fa i grappoli piuttosto serrati, e con granelli di guscio più gentile della rossa; i capi sono simili, ma con occhi grossi, e rilevati, e i pampani con gambo e costole di colore scuro pieno. Vuole clima caldo, il suolo sano, esposto al mezzogiorno, composto di terra sottile, leggiera, facile a pigliare il caldo. Fa il vino color di paglia, piuttosto dolce, sottile, spiritoso, e che ancor esso si conserva molto.

OCCIMORIDE. Pianta che butta molti ramicelli con fiori; detta anche *Basilico salvatico*, per la somiglianza che ha nelle foglie al basilico. Se ne trovano due spezie, una che fa il fior bianco, e l'altra rosso. Si coltiva come il basilico ne' vasi, in terra grassa.

OLIO. E' un liquore untuoso, grasso, e infiammabile, composto di parti ramose, che si attaccano l'une all'altre. Si cava l' olio da molte sorte di frutti, e principalmente dall'olive, dalle noci, dalle mandorle, come pure da certe piante, e da' corpi ancora degli animali.

L'olio d'olive, che è quello di cui se ne fa maggior uso, è una falsa supposizione il credere che dall'arte, e dalle maestranze dipenda il farlo buono, perchè in alcuni paesi di gran lunga più perfetto riesce, che in altri, potendo chiunque persuadersi che se l'olive saranno di sua na-

tura

tura buone, bene asciutte, stagionate, e frante a tempo, come diremo in appresso, in qualunque paese renderanno certamente olio buonissimo. E' varia tra gli Autori l' opinione circa il grado di maturità che devono avere l' olive nel coglierle; la strada di mezzo è quando cominciano ad esser la metà nere: chi vuole l' olio dolce colga l' olive acerbe, ma ne caverà meno che a lasciarle maturare, nel qual caso però l' olio non sarà dolce. Vogliono che la sterilità dell' ulivo in fruttare un anno sì, ed un ano nò, da altro non dipenda che dal romper le cime de' rami, nelle quali cacciar dovrebbe i fiori, nello sbatter l' olive con pertica, onde conviene staccarle per quanto si può con le mani, avvertendo di non ammaccarle, e dove non si possa arrivare con la scala, e con piegare i rami, s' adopri una canna, percuotendo i rami per diritto, acciocchè non patiscano le cime che l' anno avvenire devono fruttare. Più presto che sia possibile si raccolgano quelle cadute, e massime quando sono sopra terra smossa, e lavorata di fresco, perchè la terra succhia la parte più sottile e spiritosa dell' olive, e con facilità per la percossa ricevuta nel cadere, presto s' infracidano, ond' è che queste fanno meno olio, di poco buon colore, e di peggior sapore; se fossero imbrattate, prima di mescolarle con l' altre, si lavino con acqua tiepida, e si rasciughino.

Subito raccolte l' olive si distendano alte meno d' un palmo in stanze asciutte, e ariose, con finestre grandi da ogni parte; perchè essendo dominate dall' aria, e dal Sole, più facilmente si asciughino dall' umidità delle guazze, avvertendo di rivoltarle ogni due giorni almeno; e se il pavimento delle stanze fosse di tavole, sarebbe molto meglio che di mattoni. Quivi si tengono

per dodici o quindici giorni, finchè perso il loro lustro, e divenute grinzose, si devono subito frangere, e cavarne l'olio. Che se si ponessero ammassate in stanze umide, e buje, senza mai rivoltarle, come malamente in alcuni paesi vien praticato, anzi con maggiormente ammontarle cinque o sei giorni prima di cavarne l'olio, perchè ribollino, avendo la vana idea che in questa forma se ne ricavi maggior quantità, allorasì che l'olio riescirà certamente nel colore, nell'odore, e nel sapore, pessimo, ed insoffribile al gusto.

L'olio della prima stretta è sempre migliore, e più perfetto che quello dell' altre due susseguenti. Per ridurre, e conservar l'olio chiaro, lucente, e senza cattivo odore, o sapore, conviene primieramente subito fatto metterlo negli orcj ben puliti, in stanze calde, esposte al mezzo giorno, dove se ghiacciasse non ostante il tener chiuse le porte e finestre ne' tempi freddi, vi si accenda del fuoco per riscaldare la stanza, essendo troppo necessario il mantenerlo liquido, affinchè sollecitamente deponga le materie grosse precipitandole a basso. Quindi ridotto, chiaro, il che suol' essere verso la fine di giugno, massime se non si è accagliato nell'inverno, allora si separi, e ponga in altro vaso quello che galleggia ben purgato, chiaro, e lucente; e nell' andare in giù del vaso, quando si vede che comincia a mutar colore, questo non si mescoli con il primo già cavato, ma si metta separatamente in altro vaso da se, che nuovamente depositando si travaserà la seconda volta tra la fine di luglio, e il principio d'agosto, scegliendo quello che si trova esser chiaro, e lucente, con porlo in vaso separato, che riuscirà un olio poco inferiore al primo. Quanto alle fondate, ed olio grosso che rimarrà in questa seconda travasatu-

ra,

fa, si ponga in un vaso in stanza assai calda, chè rarefacendosi depositi liberamente le materie più grosse, e giunti alla metà di settembre, si scelga ancor di questo il più chiaro; lasciando il torbido, che è buono a far sapone, e ad unger lane. Con sollecitudine, e attenzione vanno fatte le suddette travasature, poichè se lungamente si lasciassero con l'olio le fondate, queste lo renderebbero di brutto colore; e gli comunicherebbero un cattivo odore, e sapore. V'è chi per meglio conservar l'olio, o sala l'olive, o getta nell'olio subito fatto sale caldissimo: vogliono ancora che gli anici nell'olio lo preservino dal rancido. L'olio torbido si rischiara con porci un sacchetto sospeso in mezzo ripieno di scorza e legno d'ulivo tagliato in pezzi minuti, e sale: la radica del cedro lo purga; e la feccia bollente lo fa chiaro.

Purgato, e travasato l'olio, come abbiamo detto, si ponga in luogo non molto caldo nell'estate, nè molto freddo nell'inverno, mentre questi due eccessi gli sono pregiudiciali. Avvertirò finalmente di non cavar l'olio in giornate molto rigide, perchè l'ulive non ghiaccino, onde tengasi nel farlo il fattojo caldo.

La morchia, e feccie dell'olio sparse moderatamente ne'giardini sono buone a spengere l'erbe cattive, e difendono le piante dagl'insetti nocivi, come s'è detto a *bruci*, e *insetti*: unte con morchia le pecore dopo tosate si difendono dalla rogna; e mescolata con la calcina delle mura de granai, tiene lontani i vermi dalle biade.

OLMO. Albero di fusto alto, e diritto, di scorza rugosa, di barbe grosse, e lunghe, e di legno giallo, e duro, buono a far carretti, aratri, ed altro. La maniera più breve di moltiplicare gli olmi è di porre in febbrajo le mazze o

rami nel piantonajo, il quale dev'essere di terra vigorosa, e ingrassata con molto concime, acciocchè gettino molte barbe laterali, e la scorza del fusto venga liscia, e pulita, vangandoli, o zappandoli due volte l'anno. Potrannosi l'anno dopo che si sono attaccati tagliare vicino a terra, che così in tre o quattro anni diverranno alti otto o dieci piedi, con il fusto diritto, e senza nodi, e saranno in grado da potersi trapiantare ove occorra. Siccome quest'albero è molto proprio a sostener la vite, regolando i suoi rami con facilità nel potarlo, larghi, e comodi per adattarcela, così si pone spesso ne' filari delle viti; in buche, o fosse larghe e fonde tre piedi, già preparate un pezzo avanti, e alla distanza di dieci o dodici piedi l'uno dall' altro, con rincalzarli di terra bene stritolata all'altezza solo di due piedi, terminando poi di riempire le buche all' avvicinarsi il caldo. Dovendo dunque servire per un tal' uso di tirarci sopra le viti, conviene regolarli bassi, e perciò nel piantarli se gli tagli la cima, lasciandoli alti da terra circa sei piedi, e cresciuti i nuovi rami, se ne lascino quattro de' più vigorosi, allargandoli assai da poterci adattare la vite in modo che goda l'aria, la pioggia, e il Sole; che se si volessero lasciar crescere liberamente di tutta la sua naturale altezza, non se gli tagli nel piantargli la cima, e a sei piedi da terra se gli lascino da una parte del fusto due o tre rami lunghi solo due piedi; quindi allungandosi l'albero si lascieranno dalla parte opposta due o tre altri simili rami poco più in alto de' primi, e così seguitare fino a quell' altezza cui potrà giugnere l'olmo.

La foglia dell'olmo è non solo gustosa, ma sana ancora per i buoi; non bisogna però lasciarla cogliere prima della metà di settembre, sì

per

per il danno che si fa all'uva, sì perchè i' ramoscelli più non crescono. L'olmo viene ad ogni esposizione, e in ogni terra, ama però assai luoghi umidi: nel potarso un' anno sì ed uno nò, se li deve lasciare in capo a' tronchi un ramo prosperoso, altrimenti vederassi restar danneggiato l'albero.

Le foglie, pestate, e mescolate con aceto sono buone contro la renella: in breve tempo si saldano l'ossa rotte fomentandole con la decozione di foglie, di scorza, o di radica d'olmo: l'umore che contengono le vescichette che sono sopra gli olmi serve a fare il viso più bello, e più pulito.

ONTANO. Albero di pedale grosso, di rami fragili, con foglie fitte, e fibrose, di legno tenero, di scorza d'un rosso bruno, e che fa il frutto simile alle more. Non cresce l'ontano se non in quanto ha il piede nell' acqua, e però si pone lungo le ripe de' fiumi, difendendole dal danno che arrecar gli potrebbe l' impeto dell' acque. Si rileva con mazze, e meglio con piante cavate dalle barbe, e per fare un' ontaneta, si mettono le piante ad una giusta distanza in de' fossetti profondi un piede, e discosti tre, ricoprendoli col terreno, e tagliandoli due dita sopra terra, con lasciarli crescere finchè non si voglia far uso del legname per pertiche, o per tornitori, e della scorza per tintori, e conciatori di pelli.

OPPIO. Albero molto più utile alla vite dell' olmo; si può seminare l' ottobre subito raccolto il seme, e si può moltiplicare con rami piantati in terra, come s'è detto dell'olmo. Quest' albero aligna in ogni sorta di terreno, ma meglio nel grasso, che nell' asciutto, e magro; nel trapiantarlo, se gli taglia sempre la cima, perchè si distenda in rami per comodo della vite, e si pone sotto terra un solo piede e mezzo.

ORCHI. Fiori di diverse sorti, il più stimato de' quali è quello di Serapia, il quale adorna il suo fusto all'intorno di fiori, che biancheggiano, e che di giorno non hanno odore, e la notte spirano una soavissima fragranza. Amano luoghi umidi, e ombrosi, ponendoli in terra robusta, alla profondità di cinque dita, e distanti mezzo palmo, cavandoli rare volte.

ORECCHIO d'ORSO. Fiore del quale si trova lo straniero, che viene dalle parti settentrionali, ed il nostrale: butta delle foglie, liscie, e polpute, in mezzo alle quali spuntano de' gambi che producono in cima un mazzetto di fiori bianchi molto belli. Si sparge il seme al mese di settembre, innaffiandolo, e mettendolo all'ombra; ma siccome indugia sei mesi a nascere, così la più breve è di prendere de' talli di questa pianta che abbiano un poca di barba, aspettando a staccarli passato il fiore, e ponendoli nella terra preparata fino al collo del gambo, di modochè non escan fuori se non le foglie. La terra dev'esser grassa, e macera, e gli si adatta quella sollevata dalle talpe sopra i loro buchi, e quella cavata dal fondo de' fossi.

ORIGANO. Pianta salvatica che cresce ne' luoghi montuosi, di dove è meglio prenderla con le sue barbe, che seminarla. Le foglie sono un poco vellutate, e più grandi di quelle della maggiorana, e i fiori, i quali vengono a mazzetti sono rossi, e qualche volta bianchi. La sua decozione è sudorifera: le foglie colte di fresco, tritate, e fatte scaldare in un pajuolo sopra il fuoco, rivoltandole, e applicate calde sopra le parti assalite da' reomatismi, o incordature di collo, con andarsene in letto, apportano grandissimo giovamento.

ORNITOGALO. E'un fiore del quale se ne

tro-

trovano diverse spezie: i più stimati però sono l'Arabico, detto anche giglio Alessandrino, e lo Spicato peregrino, ed Indiano. Il primo produce in cima al fusto una spiga di fiori di sei foglie bianche con un botton verde fosco in mezzo: i primi a fiorire sono quelli dalla parte di sotto della spiga, e mentre questi appassiscono; fioriscono gli altri. Il peregrino è più vago dell' Arabico, e la sua spiga di fiori è lunga circa un palmo. Gli ornitogali amano il Sole, terreno buonissimo da erbaggi, ponendoli in vasi per poterli riporre ne' freddi dell' inverno, l' Arabico a quattro dita di profondità, e un palmo di distanza, cavandolo ogn' anno per alleggerirlo della moltiplicita, e il peregrino, cui gradisce più lo star solo, a due dita di profondità, cavandolo poche volte.

ORTICA. Erba nota, la quale pungendo con sue piccolissime, e acutissime spine, depone il liquor velenoso, che cagiona dolore, e cocciuola: giovando in tal caso l' olio d' oliva: cresce per tutto, ma principalmente nelle macchie ne' luoghi, incolti e ne' casolari. L' ortica morta, o fetida fa il fiore rosso, e piccolo, e le sue foglie strofinandole fra le dita, o pestandole gettano un cattivo odore: la comune ha il fusto quadro, ruvido e pungente a toccarlo; il seme è piccolo, e viene a grappoli. Un altra specie ven' è che ha il seme più attaccato al fusto, e le foglie più piccole. La grand' ortica de' boschi non è pungente: il suo seme è simile a quello del lino, ma più piccolo. Sarebbe desiderabile che qualche amatore d' utili scoperte con replicate sperienze s' applicasse a verificare se, come alcuni vogliono, i bachi da seta pasciuti di foglie d' ortica facciano i loro bozzoli nella forma istessa di quelli mantenuti con foglie di gelsi, come pure se

veramente possa riuscire, e in qual forma, il cavare dalla nostra ortica il tiglio come dal lino.

ORTO. E'quel recinto di terreno, nel quale si coltivano gli ortaggi, e i legumi. Un'orto veramente non fa in mirarlo un'impressione che sorprenda, come co'suoi parterri il giardino, ma non ostante trattiene più lungamente gli spettatori in considerare un'infinità di piante che in se contiene, le quali servono di sostentamento all'uomo, e di rimedio nelle malattie. Dev'esser piacevole, e utile al tempo istesso, in un buon fondo di terra fra la serrata, e la leggiera, ne troppo umida, nè troppo asciutta, nè troppo difficile a lavorarsi, e perciò la situazione a mezza costa è la migliore, perchè i terreni accostandosi al basso sono eccellenti per gli ortaggi, dove quelli un poco in alto convengono a'frutti. La sua esposizione più favorevole, e preferibile a ogn'altra è quella del mezzodì, in particolare per le terre fredde, e umide, mentre tutti i prodotti dell'orto vi vengono più sollecitamente, e vi si conservano meglio; in mancanza del mezzodì, molto buona è quella del levante, massime per le terre leggiere, dove il Sole col battervi subito levato, dissipa le nebbie, e le brine; la peggiore è quella del nord. Del rimanente il clima del paese deve servir di regola, perchè ne'paesi freddi l'aspetto del mezzo giorno è il migliore; e dall'altro canto bisogna mettere gli alberi sopra quelle coste, i di cui aspetti sono loro più favorevoli, e in mancanza di coste si possono alzar de'muri. Inoltre, siccome sono sempre da temersi i venti in qualunque esposizione, così quelle del levante, e mezzodì sono a questi meno soggette della tramontana, e del nord: quest'ultima quantunque sia la meno stimata, sopratutto per l'aspetto principale d'un orto, pure ella è uti-

è utile per i frutti da estate, e per i legumi ne paesi temperati.

Il terreno dell'orto dev'essere ben distribuito, con la comodità dell'acqua, con il riparo, se si può, d'una collina, o almeno d'un'alta muraglia che lo difenda da'venti. I quadrati di mezzo, secondo l'estensione del terreno, si distribuiscono in varie divisioni, nelle quali si seminano, o piantano i diversi ortaggi e legumi, ciascuno nella sua stagione; così vi dev'essere uno spartimento per le lattughe, uno per gli sparagi, due per i carciofi, uno per i piselli, fave, fagioli, uno per il prezzemolo, cerfoglio, pimpinella, e così degli altri: ne'contorni, si mettono per il solito l'erbe fine, lungo i viali si piantano delle violine, e violemammole, e accosto alle muraglie si pongono de'frutti a spalliera.

Siccome vi sono delle piante passeggiere, che convien sapere quanto tempo una pianta stà in terra, per mettervene subito altre, affinchè il terreno non resti inutile; così il quadrato delle lattughe che si trapiantano la primavera può essere impiegato per indivia bianca per l'autunno, e per l'inverno; quello de'piselli, per i cavoli da inverno, e così degli altri, dovendo un'orto ben tenuto fornire in ciascuna stagione certe qualità di piante.

In quattro o cinque classi si può dividere la numerosa serie delle piante da orto: 1. le radiche, come sono le carote, patate, pastinache, radici, rape, barbebietole, scorzenere, alle quali si possono aggiugnere le cipolle, cipolline, scalogni, porri, agli ec. 2. le verzure, come cavoli, bietola, borrana, spinaci, acetosa ec. 3. le insalate, come lattughe; indivie, sedani, valerianella, raperonzoli, porcellana, cerfoglio, targone, pimpinella, cappuccina ec. 4. i legumi, cioè

cioè piselli, fave, fagioli, lenti, ceci, ec. 5. i frutti di terra, come poponi, cocomeri, cetrioli, zucche, carciofi ec. finalmente l'erbe odorose, come la menta, lo spigo, la salvia, il timo, e le viole, con altri fiori, che si mettono ne' contorni. La maggior parte di queste piante si lasciano nel luogo ove si sono poste, e quelle che si trapiantano sono i cardi, bietole, sedani, indivie bianche, lattughe ec.

Nelle terre secche, e sabbionose, come pure a piè delle muraglie del mezzodì, e del levante, si pongono quelle robe che si desiderano aver le prime: i luoghi più asciutti sono buoni per l'indivie, lattughe, cavoli da inverno, agli, scalogni, cerfoglio: nelle terre grasse, forti, e umide s'adattano bene i legumi, perchè vi vengono più grossi, e meglio nudriti: le temperate tra 'l secco, e l'umido servono per gli sparagi, sedani, cardi, fravole: i fondi umidi, e grassi, che si devono prima seccare, e ammorvidire per quanto è possibile, sono eccellenti per ogni sorte di prodotti, ma vi si devono tenere le piante più distanti che ne' luoghi asciutti.

Durata delle principali piante d' orto.

Gli sparagi durano dieci in dodici anni.

I carciofi, quattro in cinque anni.

Le fravole, tre anni:

La bietola, un'anno.

Le barbebietole, cardi di Spagna, carote, cavoli con la palla, cavolo di Milano, cavolo fiore, citriuoli, zucche, pastinache, porri, circa nove mesi, cioè dalla primavera che sono state seminate fino alla fine d'autunno.

Le cipolle, agli, scalogni; cocomeri, poponi durano la primavera, e l'estate.

I pi-

I piselli primaticci, sei in sette mesi, e quattro in cinque gli altri piselli; e lo stesso succede delle fave ordinarie, e fagioli.

La porcellana, e il cerfoglio durano cinque o sei settimane, e due mesi l'indivie bianche, e ogni sorta di lattughe.

Gli spinaci occupano il terreno l'autunno, e l'inverno.

OTTOBRE. *Vedi* alla parola. *ANNO*, i lavori da farsi in questo mese.

ORZO. Sorte di biada, la di cui pianta ha le foglie più larghe, più lunghe, e più irsute di quelle del grano; i suoi granelli sono appuntati, pungenti, e grossi nel mezzo, racchiusi in delle spighe con la resta, e ricoperti da meno follicoli che il grano. V'è una qualità d'orzo di granello grosso, che viene senza quella scorza ruvida, che ha l'altra qualità d'orzo ordinario di granello più piccolo. L'orzo dimagra assai il terreno, e perciò richiede una terra nera, e vigorosa, fa bene ancor nella dolce, quando gli sia stato dato del concime in quantità, il quale col suo calore lo difenda dal freddo, che molto teme. Si semina rado alla metà di settembre nell'istessa maniera del grano, si sarchia come il grano, e si raccoglie prima d'ogni altra biada, maturando alla fine di maggio, o al principio di giugno, segandosi non affatto risecco, perchè non cadano i granelli dalle spighe. E' d'un gran sollievo per la povera gente, mescolandolo col grano per farne pane, ma non và serbato più d'un'anno, perchè facilmente si riduce in polvere, e diviene amaro: si da a'cavalli, muli, buoi, ed asini, somministrando loro questa biada molto vigore, e per purgare, e rinfrescare i cavalli, se gli da verde, segato in erba.

ORZOLA. Biada marzola più grave dell'or-

zo ordinario, la quale per essere più riscaldante dell'orzo non si dà a' cavalli, ma si riduce in farina per uso de' contadini, e si dà intera alle galline, a' polli a' colombi, e a' porci. La sua coltura non differisce in altro da quella dell' orzo, se non che si semina dopo l'inverno; e siccome impoverisce di sughi il terreno molto più che l' orzo, così ne va seminata poca, e questa solo in terreni troppo vigorosi, o dove si dia molto concime.

P

PAGLIA. Molti sono gli usi, che possono farsi della paglia: quella di segale, che è lunga, serve a impagliar seggiole; empir sacconi, far stuore, coperte di capanne, di spalliere d' agrumi, e per legare i covoni del grano, ma per adoprarla si devono battere solo le spighe, e non la paglia. Le paglie grosse servono al mantenimento, e per i letti de' cavalli, e altre bestie; e mescolate con il letame servono per concimar le terre.

PAGLIAJO. Massa grande di paglia in covoni fatta a guisa di cupola.

PALA. Strumento noto di varie forme, e materie, che serve per tramutar le cose minute, e che non si tengono insieme, come vena, biada, terra ec.

PALARE. Propriamente è ficcar pali in terra, o altro a similitudine di pali, per sostenimento de' frutti, e in particolare delle viti.

PALI. Sono uno degli oggetti principali della spesa che convien fare per sostentar le viti. Il buon' economo non si lasci allettare dalla minore spesa comprando pali sottili, e di legno

fra-

fragile, ma senza riguardo al costo maggiore gli scelga di buon castagno, sufficientemente grossi, che dalla loro maggior durata riconoscerà esser vero, che chi più spende, meno spende: e assai più lungamente dureranno se farà bollire nella pece tutta quella porzione che entrar deve sotto terra. *Vedi COLONNE*.

PALIZZATA. In termine di giardino significa una piantata d'alberi a filo, nella quale s' impiegano ordinariamente de' carpini, che riescono molto bene; si fanno ancora d'aceri, di caprifogli, d'olmi, di faggi, di tigli, e d'alberi che resistono al freddo, e conservano sempre la loro verzura, come il tasso, lo smillace, l'ellera ec. le piccole palizzate si fanno di bossolo, o di gelsomini. Sono le palizzate d'un bell'adornamento ne' giardini, e servono a chiuder boschetti, correggere i biscanti, coprir muraglie, e terreni incolti, o poco piacevoli alla vista.

PALUDI, o luoghi paludosi. Le paludi sono spazi di terreno ripieni d'acque che vi stagnano. Con de' lavori si possono ridurre in grado da ritrarne dell' utilità, seccandole per via di scoli, e di colmate (*Vedi COLMARE*) per farvi de' prati, o terre lavorative, fertilissimi divenendo per i grani i terreni colmati: vi si possono fare ancora degli stagni, o conserve d'acque dolci, svellendo tutte le barbe dell'erbe, e alzando i necessarj ripari, o argini. Che se le acque quivi stagnanti provengono da qualche vena, o polla salata; si tralasci il pensiero di coltivarle. Le paludi producono de' giunchi, delle canne, e altr' erbe grossolane, dalle quali se ne ricava il suo utile alla campagna, facendone delle stoje, delle coperte, de' recinti per stabbiar le bestie, delle capanne, delle sporte ec.

PANICO. Sorte di granello assai simile al mi-

miglio, ma i suoi filamenti sono diversi, essendo lunghi, e ammucchiati a guisa di grappoletti, che contengono quantità di granelli. Ricerca la medesima coltivazione del miglio, e ama le terre renose, purchè abbiano qualche poca di sostanza. Si dà agli uccelli, e quantunque sia di bontà assai inferiore al miglio, vi sono non ostante de' paesi, ne' quali i contadini se ne servono mescolato con altre biade per farne pane: si semina ancora per darlo in erba a' buoi.

PAN PORCINO. Sorta d'erba, che produce radici grosse, e tonde come le cipolle, e le foglie simili a quelle dell'ellera ma più grandi si chiama anche *panterreno*, e *artanita*: i porci ne sono molto ghiotti, cresce ne' boschi, e dal fusto il quale è alto, quattro dita, butta fiori di diversi colori, porporini, bianchi, o grigi, secondo le diverse spezie della pianta: si moltiplica dal seme in settembre, e marzo, ponendolo in vasi pieni di terra leggiera. La radica è calda, e disseccante; il suo principal' uso è nell' udito grosso, posta in infusione nello spirito di vino: si adopra ordinariamente solo all' esterno, perchè opererebbe con troppa violenza. Se ne da uno scropolo nell'acqua melata a quelli che hanno l' iterizia, che per mezzo del sudore gli fà disfare gli umori viscosi; toglie l'opilazione di fegato, e di milza, serve all'idropisia, e alla colica: il sugo della radica tirato su per il naso è buono per la micrania, e per il male di testa invecchiato. *Vedi CICLAMINO*.

PAPAVERO. V'è il bianco, il nero ed il cornuto. Il bianco butta un gambo alto tre o quattro piedi, con le foglie lunghe, e larghe come la lattuga, alla sommità del gambo vengono i fiori in forma di rosa, o bianchi, o porporini, con dentro alcuni filamenti neri, e il seme

me è tondo, e bianco. Il nero è simile al bianco, eccettuato che il fusto è più piccolo, più tondo, e più bianchiccio; i fiori sono rossi, e il seme nero, per il qual motivo si distingue in bianco, nero. Il cornuto ha le foglie bianche, vellutate, e dentellate all'intorno, il frutto è piccolo, e contiene il seme minuto, e nero; la radica stà a fior di terra nera, e grossa. Ciascuna di queste qualità si coltiva ne' giardini per la bellezza appunto del suo fiore; ponendo il seme in autunno; quando sono spuntate queste piante, si puliscono dalle mal'erbe, e si diradano se sono fisse, nè si trapiantano, perchè spesse volte periscono: alcuni lo seminano la primavera, ma non viene così bene. Il capo di papavero bianco entra ne' rimedj, è sonnifero, e se ne cava l'oppio; calma i dolori, la tosse, ma il seme è poco efficace.

PARALISI. Se ne trova di due sorte, semplice, e doppia. La semplice inalza il fusto, in cima del quale produce un mazzetto di fioretti bianchi pallidi, con le foglie nell'orlo roversciate. La doppia differisce nel color del fiore, che tira al zulfureo, come pure nella pienezza, perchè produce i fiori uno dentro l'altro, e perciò si dice anche *alter' in alterum*. Vuole terreno grasso, e posto solatìo.

PARCO *Vedi BARCO*.

PARIETARIA. Ha le foglie simili a quelle della marcorella, ma vellutate, e i gambi rossigni, viene ordinariamente sopra le muraglie, e rottami, dalla qual cosa ha preso il suo nome. Quest'erba fresca, ammaccata, e applicata sopra le percosse fatte di poco tempo, le guarisce senza farvi altro rimedio. Tre oncie del suo sugo, o la sua decozione bevuta guarisce instantaneamente la retenzione d'orina, la gonorrea, e la tosse:

cia-

ſciacquandoſi la bocca con la medeſima decozione, s'acquieta il dolor de' denti: ſi uſa ne' criſterj per le coliche nefretiche e per provocare l' orina, per il qual' effetto s' applica ancora ſul baſſo ventre dopo averla fritta nella padella. L' acqua ſtillata rende la pelle del viſo bella.

PARTERRE. E'quel pezzo di giardino che cade ſubito ſotto l'occhio, di facciata alla caſa. Tutta l'eſtenſione del parterre a guiſa di grazioſa pittura va diverſificata con dei pezzi di contorni, o ceſpugli, ornati di taſſi, di caſſette, e vaſi di fiori, il tutto ſopra un bel ghiaiato giallo, e d'altri colori; ſe il terreno lo permette dev'eſſer due volte più lungo, che largo, con in fondo una vaſca, o caſcata d'acqua. In tre maniere può farſi il parterre: 1. a ricamo, cioè a dire con de' rabeſchi di boſſolo, con ajette di fiori, frammiſchiate di ceſpugli verdi, e diviſe da piccoli ſentieri fatti di boſſolo nano: 2. all' Ingleſe, che è il più ſemplice, avendo gli ſpartimenti tracciati con del boſſolo, e ripieni di ceſpugli: 3. in ſpartimenti, il di cui diſegno è ripetuto con ſimetria tanto di ſotto che di ſopra, e adorni d' un leggier contorno, di pezzi di ceſpugli, di rabeſchi, e d'ajette.

I fiori che ſi mettono ne' parterri ſono tulipani comuni, narciſi, giacinti, corone imperiali, giunchiglie, anemoni ſcempi, viole, amaranti, orecchi d'orſo, e ſimili. *Vedi FIORI*.

PASCOLI. *Vedi PASTURE*.

PASTINACA. Radica d'acuto ſapore, che ſi mangia cotta, e della quale ſe ne trovano quattro ſpezie; la lunga, che è molto lunga, ed il gambo è alto tre o quattro piedi; la tonda, che è più groſſa, e più corta; quella di *Siam*, e che è molto groſſa dalla parte del gambo, ed è di polpa più gialliccia, la ſativa che ha la ra-

dica

dica della groſſezza d'un dito, odoroſa, e buona a mangiarſi. Le paſtinache ſi moltiplicano da ſeme, il quale è ſchiacciato, di figura ovale; ſi ſeminano rade di primavera in buona terra, e ſe vengono troppo fitte, ſi diradano al meſe di maggio.

PASTORE. E' quello il quale guarda le pecore, e i montoni. Un buon paſtore dev'eſſer fedele, robuſto, vigilante: deve contare ſpeſſo le ſue beſtie per vedere ſe gliene manchano, ſeparare dal gregge le malate, tener l'ovile in buono ſtato, mettervi di buoni letti, aver cura delle pecore quando figliano, aver buoni cani, che obbediſcano prontamente la ſua voce, conoſcere le migliori paſture del paeſe per condurvi la ſua gregge, ora in una parte, ora in un'altra, eſſer ſempre alla teſta; perchè alcuna non ſi ſmarriſca, o non faccia danno, invigilare al lupo, ſonare di tanto in tanto la ſua piva, e il ſuo zufolo, per rallegrare l'armento, profumare di tempo in tempo le ſtalle con del legno di ginepro, o altre piante odoriſere; ſcacciare tutti gl'inſetti, e animali nocivi, come ſerpe, ragni ec. A un buon paſtore ſi poſſono far guardare fino a centocinquanta pecore.

PASTURA. Sono terreni che richiedono poca fatica per fargli produrre una quantità d'erbe, con le quali s'ingraſſano i beſtiami. Vi ſi manda più o meno beſtiame ſecondo la quantità della paſtura, ſopra dì che convien notare che ſeſſanta buoi conſumano quanto cento vacche, e un cavallo quanto tre vacche. E ben tenere una porzione delle paſture a fieno per ſoſtentare il beſtiame nell'inverno.

Si principia dal mandare il beſtiame nelle paſture inferiori, perchè vi ſi purghi, poſcia nell'altre più ſoſtanzioſe, e finalmente nelle più ſugoſe, ove finiſca d'ingraſſare. Le paſture umi-

de fanno naturalmente più erbe dell' altre; servono per il bestiame grosso, che vi si manda alla fine d' aprile, pregiudicando la loro umidità alle bestie minute, e al più vi si fanno pascere i montoni solo l' ultima erba, cioè a dire sulla fine di novembre, e dopo avervi pascolato buoi, vacche, e cavalli. L' erba, che nelle pasture mangia il bestiame, gli è infinitamente più giovevole di quella che gli si da nelle stalle.

Quantunque non si seminino le pasture, è però bene lo spargervi di tanto in tanto gli avanzi de' fenili quando sono vuoti, e i fondi marciti delle biche di fieno, servendo questi ancora di buonissimo governo per le pasture, non buono per terre arative, stante la quantità di semi che vi si ritrova, con i quali si accrescono le piante dell' erba; e si osservi di non mescolar mai questi rimasugli col concio da darsi a' campi, che ci produrrebbero un' infinità d' erbe fra 'l grano, e l' altre biade. Se gli dà ancora qualche governo, come quello della stalla delle vacche, e questo posto a monticelli, vi si distende non coll' erpice, ma con un graticcio pieno di punte, o che vi siano attaccati per ogni verso de' pruni, e delle spine, facendo questa funzione in tempo d' inverno, perchè le acque piovane facciano penetrare il grasso entro la terra primachè il Sole nè prosciughi, e attragga tutta la sua sostanza. L' aratro a coltelle è ottimo per questo effetto (*Vedi PRATI*, ove se n' è parlato) dovendosi praticare nelle pasture, almeno in parte, quello che si fa a' prati, affinchè siano abbondanti. Inoltre accosto alle pasture si faccia una capanna per il ritiro de' pastori, e qualche luogo un poco coperto, per mettere all' ombra il bestiame ne' gran caldi.

Siccome l' erba troppo matura indurisce, e perde

perde molto del sugo, e quella che non è matura non ne ha a sufficienza, è le bestie vanno sempre alla più tenera; così per ben regolare le sue pasture, e perchè tutta l'erba sia pasciuta nella sua maturità, e che ributti, si scompartiscono le pasture in divisioni grandi a proporzione della quantità del bestiame, che vi si vuol mandare, di modo che vi sia in ciascuna divisione da pascere per tre o quattro giorni, alla fine de' quali si manda in un' altra divisione, perchè la prima rifrutti, e così alternativamente in tutte. Le divisioni si fanno con de' terrapieni, piantandovi sopra degli alberi, o con delle siepe, e de' salci.

Convien reflettere che le bestie bovine, le capre e i montoni fanno maggior danno all'erbe seminate, e ne' boschi giovani, di quello che i cavalli, poichè brucano, e diramano, e radono l'erba più rasente; onde non vi si devono lasciar andare. Per profittare delle proprie pasture è necessario avere de' buoi, e delle vacche a sufficienza, essendo questa la maniera d'aver molto concio, oltre il guadagno che si fa nell'ingrassar le bestie.

Pasture grasse, e vive sono ancora i prati; e pastura si dice pure il luogo da menare a mangiare i porci ne' boschi quando cade la ghianda.

PATATE. Pomi di terra di figura molto simile al tartufo, ma che buttano de' gambi con foglie rotonde. Si moltiplicano piantando le patate istesse alla fine di marzo, al principio d'aprile, in terreno di sua natura vigoroso, e ben concimato, in luogo alto, umido, e freddo, poichè ne' luoghi bassi, e caldi tutta la forza se ne và in fronde, e i frutti restano scarsi, e piccoli. Si lavora la terra a solchi molto profondi, e in mezzo essi si distribuiscono le patate distan-

ti assai più d'un piede una dall'altra; quindi si ricuoprono con la medesima terra, tanto che il terreno tornato piano, restino a fondo circa un piede, avvertendo di non lasciarle patir seccore, ma innaffiarle ne' tempi asciutti. In tempo poi d'autunno si torna a sollevar quella terra, affondando la vanga tra una pianta e l'altra, alle di cui radiche vengono fuori attaccati i frutti, con ricercare ancora la terra, per trovar quelli, che vi rimangono staccati dalle radiche. Costumano alcuni, per far maggior quantità di piante, di porre le patate come s'è detto sopra, non già intere, ma spartite col coltello in varj pezzi, purchè in ogni pezzo vi sia il suo occhio da dove esce fuori il rampollo; in questa guisa vengono i frutti in molto maggior numero, ma non mai tanto grossi, quanto a piantarole intere. Sfruttano queste piante assai la terra, onde conviene governarla bene, e massime quando l'anno dopo si ripiantano nel luogo istesso, spargendo il concime ancor ne' solchi nell' atto di piantarle.

Il frutto è buono a mangiarsi cotto in diverse maniere: tagliato, e seccato in forno, oltre il potersi adoprare in luogo del fresco, si può ridurre ancora in una molto sostanziosa farina: Le frondi si danno alle bestie.

PECEA *Pezzo*. Albero simile all'abeto, alla riserva che è più piccolo; la sua scorza pende al nero, viscosa, e si piega facilmente, dovecchè quella dell'abeto è bianchiccia, e facile a rompersi: le foglie sono più minute, nere, non così dure, nè tanto pungenti, e i rami pendono verso terra, e quelli dell' abeto all' incontro sono diritti, e rivolti all'insù. Il legname della pecea per lavori d'asse, casse, e masserizie, è più adattato di quello dell'abeto, per esser più dol-

dolce a lavorarsi. La ragia che butta quest'albero è tra 'l legno, e la scorza. Viene nelle montagne, e luoghi ombrosi, coltivandosi nel modo istesso che l'abeto. *Vedi ABETO*.

PECORE. Bestie da lana, i di cui parti sono gli agnelli, chiamati *castrati* dopo averli castrati, e *montoni* quando non si castrano, ma si lasciano per la razza. Una buona pecora dev' esser lanosa, e questa lana lunga, lucente, e bianca, che è contrassegno d'un buon temperamento, deve avere gli occhi, e il corpo grande, il ventre largo, la coda, le gambe, e le poppe lunghe: così si scelgono anche i montoni. La loro età si conosce da' denti, i quali fino a tre anni sono tutti uguali, e dopo, più corti gli uni degli altri. Le pecore in generale sono naturalmente delicate, sensibili al caldo, al freddo, e soggette a malattie, non vivono per lo più che nove in dieci anni, e passati sei o sette non figliano più. La loro pastura nella stalla è erba, fieno, paglia, crusca, rape, navoni, barbe, vecce, cedrangola, frasche, gusci di legumi, e cavolo; lo strame, l'orzo, e la vena sono molto buoni per nudrire i montoni; nell' inverno. Nell'estate tutto il pascolo delle pecore, e de'montoni consiste in quello che prendono ne' prati, e ne'campi, riuscendo i luoghi alti ed elevati, che abbondano di piante odorose, come timo, serpillo ec. assai migliori de' luoghi umidi, i quali non vagliono niente: le paludi però salse, e luoghi vicini al mare rendono la loro carne tenera, e gustosa. Nella calda stagione si guidano al pascolo la mattina di buon' ora, si riconducono alla stalla sulle dieci ore, e vi si fanno ritornare sulle tre ore fino a sera, difendendo sopratutto il gregge da' gran caldi, con farlo pascere all'ombra, e a tal'effetto

la mattina il pastore deve condurlo dalla parte del tramontare, e dopo mezzo giorno dal levante, di modo che le bestie abbiano sempre il Sole di dietro, e la testa all'ombra. La primavera, autunno, e inverno si conducono a pascere una sol volta, nel bello della giornata, e non si conducono lontano quelle pecore che hanno degli agnelli lattanti, alle quali oltre quello, che pascono fuori, se gli dà a mangiare mattina, e sera nell'ovile.

Le pecore portano cinque mesi: quando s'è in caso di fare un grand'esito d'agnelli, si fanno coprire le pecore al principio d'agosto, affine d'avere degli agnelli al principio di gennajo, tempo in cui sono rari; ma se si trova più utile a moltiplicare il gregge, che a vendere gli agnelli, come in fatti il prodotto è ordinariamente maggiore, si fanno coprire al mese di novembre, e allora gli agnelli venendo nella bella stagione, cresceranno a maraviglia e s'avranno di bei montoni, e di buone pecore. Verso il tempo di farle coprire, si dà ogni giorno al becco, e alla pecora una mezza libbra di pane di vena, e di seme di canapa, facendoli bere dell'acqua salata. Quando la pecora vuol figliare, bisogna invigilarvi per darle ajuto, mentre travaglia quanto una donna che partorisce un filiuolo, e in caso che l'agnello non venga bene, conviene soccorrerla, poichè essa cade in un languore tale, capace di far morire il frutto, e la madre ancora. Tosto che l'agnello è nato, si mette ritto sulle gambe, e avanti d'accostarle alla poppa della madre se gli cava il primo latte a lui molto pernicioso; si chiude per quattro giorni con essa in luogo ove stia caldo, si nudrisce la pecora con buon fieno, e crusca mescolata con un poco di sale,

con

con foglie d'olmo, con baccelli di vecce, o di pifelli, o con fave peftate affieme con i gufci, e con acqua imbianchita con un poco di farina di miglio; dipoi fi conduce alla paftura, ritenendo l'agnello nella ftalla, il quale quando avrà prefa forza, e comincierà a faltare, fi condurrà fuori all'aria fera e mattina, tanto per poppare la madre, e nel refto della giornata fe gli darà o dell'erba minuta, o delle veccie macinate, o de' pifelli, o delle fave un poco cotte, mefcolate con latte di vacca. Tutti gli agnelli devono effer rinchiufi infieme, feparati dalle loro madri, nel luogo più fcuro dell' ovile, fatto appofta con ingraticciate, e fornito di ftrame buono, e frefco. Si vendono gli agnelli più deboli, che fono i primi portati e fi ritengono i più forti. Nelle belle giornate di marzo fi conducono a pafcere con le loro madri, ma non molto lontano, dovendo prima di quel tempo ftar rinchiufi fenza ufcire, e giunto il mefe d'aprile fi lafciano liberamente andar con le madri a pafcere. Alla fine dello fteffo mefe fi slattano, e di cinque o fei mefi fi caftrano quelli che fi vogliono rilevare, fcegliendo un tempo temperato. A tal'effetto fe gli fa un'incifione fopra la borfa, e fi lafciano cadere i tefticoli, che fi ftaccano da fe fteffi ferrando la borfa; fe gli unge con del lardo la ferita, e per due o tre giorni fi dà all'agnello del fieno tritato, mefcolato con crufca. *Vedi AGNELLO*.

E' intereffe di chi ha molte pafture il comprare verfo il mefe di marzo molti montoni magri, i quali fi mettono alla paftura poichè ingraffano nel termine di tre mefi. In quefta forma fi può rinnovare tre volte in un'anno un' armento più o meno confiderabile, fecondo la

quantità delle pasture che si hanno. I montoni da ingrassare si tengono in una stalla separata; verso il mese di maggio si conducono a pascere subito passata la guazza della mattina, con farli bere più spesso che si può, e riconducendoli alla stalla prima del gran caldo; si rimenano poi al pascolo sulle tre ore dopo il mezzo giorno fino alla sera: tosto che sono ingrassati vanno venduti. Se si vogliono ingrassare nell'inverno, si devono nudrire tanto le pecore, che i montoni con della vena, del fieno, dell' intriso di farina d'orzo, con rape, barbe, cedrangola, e mettere un poco di sale nell'acqua. Del rimanente non è necessario che le pecore vengano molto grasse, essendo il troppo grasso un'ostacolo alla loro fecondità.

Le pecore amano le terre magre, e asciutte, ove profittano più che nelle pasture grasse: la loro carne essendosi nudrita di timo, serpillo, è più delicata, la lana più fina, il grasso, e il sego d'una maggior bianchezza. Si possono far pascere ancora nelle terre fertili in biade dopo fatta la raccolta, mentre questo nudrimento le ingrassa molto, e dopo tre mesi si possono vendere. Ogn'anno vanno levate dal gregge le bestie vecchie per disfarsene, cioè a dire quando hanno quattro o cinque anni, siano pecore, o siano montoni.

L'utile che danno le bestie da lana è di più sorte: primieramente il numero delle bestie raddoppia ogn'anno, perchè le pecore figliano una volta l'anno; secondariamente lo stabbio che fanno è ottimo *Vedi STABBIARE*; in terzo luogo il latte delle pecore, le quali si mungono prima che vadano, e subito tornate dal pascolo porta molto vantaggio. Finalmente oltre la carne, il grasso, e la pelle, si cava il guadagno che si

fa

fa della lana, la quale si tosa una, e anche due volte l'anno. Meglio però è tosare una volta sola le pecore, e i montoni nel mese di maggio, e gli agnelli nel mese di luglio, scegliendo una bella giornata senza vento, e sulle ott'ore della mattina: si lega ciascuna bestia per i quattro piedi, si distende sopra un gran panno, e con cesoje grandi se gli taglia tutta la lana vicinissimo alla pelle; poi se le unge il dorso con vino mescolato con olio. Se le si è fatto qualche taglio, vi si mette sopra subito del lardo, o della morchia d'olio d'oliva. I montoni rendono più lana delle pecore. *Vedi LANA*.

Per le malattie, a cui sono soggette le bestie da lana, *Vedi BESTIAME*, all'articolo *Malattie del bestiame minuto*.

PELOSELLA. Sorta d'erba, che si novera tralle spezie della cicoria: le foglie sono vellutate, i fiori gialli, e cresce ne' luoghi montuosi. Questa pianta ha una virtù molto astringente, è propria per fermare il flusso del ventre, per la guarigione delle piaghe; entra nelle bevande vulnerarie, ne' balsami, e unguenti; conviene in gargarismo alle ulceri della bocca.

PEONIA, o sia *Rosa de' monti*. Questa pianta viene da un mucchio di radiche quasi salciccie unite insieme; alza i suoi fusti, che si diramano in molte parti, e producono quantità di fiori a guisa di rose piene di foglie. Evvi una qualità di peonia che fa il fiore di color vermiglio, ma che perde le foglie appena mature: un' altra spezie se ne trova, i di cui fiori sono incarnati, di foglia durevole, e che dopo fiorita va scolorendo finchè biancheggia. Si moltiplica col dividere ogni tre anni di novembre; e dicembre il cespuglio delle sopradette barbe, e si fa con più facilità, lavandole nell'acqua per liberarle dalla

dalla terra o da altre radiche, che impedifcono lo fpartirle. Si ripiantano fubito in luogo poco folatìo, in terreno graffo, ed umido, e ad una tal profondità, che l'occhio ftia fotto terra tre dita, diftanti una pianta dall'altra circa due piedi, offervando nel dividerle, che reftino molte radiche unite infieme, perchè le poche non fanno fiori, e dopo ricoperte, tofto s' innaffino, perchè la terra meglio vi s'accofti.

La radica di peonia è calida, aftringente, cefalica, e buona contro l'epileffia, le vertigini, le convulffioni. La dofe da prenderfi è da un groffo, fino a due in polvere, e fi crede che abbia efficaccia contra 'l malcaduco. Il feme pefto, ridotto in polvere, e bevuto in vino fa tornare la favella perduta.

PERFORATA. *Vedi* IPERICO.

PERGOLA. Ingraticolato fatto di pali, e di pertiche o d'altro a foggia di palco, o di loggiato, fopra 'l quale fi mandano le viti, legandovi radi i tralci, e prima di coglierne l'uva fi levano de' pampani, affinchè poffa penetrarvi il Sole, e maturarla. Si fanno delle pergole d'olmi, o altri alberi, paffeggio gradito per l'ombra nell'eftate. Il gufto prefente è di far le pergole tutte aperte dalle parti a forma di portici, o di volte appoggiate fopra colonne.

PERO. Frutto, del quale moltiffime fono le diverfe fpezie, e i nomi co' quali vengono diftinte. Si può moltiplicare qualunque fpezie di pero con i perugini falvatichi prefi da' bofchi, e pofti nel piantonajo, come fi dirà più a baffo di quelli venuti dal feme cavati di due anni dal femenz jo; ma ficcome fenza paragone migliori delle falvatiche riefcono le piante venute dalla femenza, così fopra quefte alcun poco mi eftenderò.

Scel-

Scelti dalle migliori frutta i semi ben formati, e perfetti, si lascino asciugare, massime se si fossero presi da frutta troppo mature; acciocchè la molta umidità non gli faccia ammuffire nel serbargli fino al tempo della sementa. Dalla metà di gennajo fino a tutto febbrajo, e ne' luoghi caldi, di terra sottile, asciutta, non sottoposta ad animali, anche anticipatamente, cioè dal principio di novembre fino alla metà di dicembre, lavorato con vanga a fondo più d' un piede, e purgato da ogni erba un pezzo di terreno, in luogo arioso, difeso dalla tramontana, di qualità grassa, comodo a potersi innacquare, e quindi spartovi del concime spiritoso, come sterco di colombi, di polli, di pecore, bene smaltito, e mescolato con la terra zappandola minutamente, vi si pongano i semi alla distanza di quattro o cinque dita uno dall'altro, coprendogli leggermente con la medesima terra, la quale si spruzzi d'acqua da per tutto con un innaffiatojo, acciocchè maggiormente s' unisca a' medesimi semi. Se prima di nascere andassero tempi molto asciutti, si faciliti la loro nascita con replicare di tanto in tanto la suddetta innaffiatura, e questo ancora dopo nati ogni volta che si veda esservene il bisogno. Nate queste pianticelle, si tenghino pulite da ogn' altr' erba, e si levino tutti i rametti che spuntassero sopra i loro piccoli fusti, acciocchè questi venghano più robusti, di buccia liscia, e senza nodi. Al primo mese di novembre dopo seminati, si sarchi diligentemente tutto il terreno, scalzando queste piante, senza toccar le barbe, ne smoverle la terra all' intorno, dando a ciascuna una giumella del concime detto di sopra, coprendolo con la medesima terra, la quale non dev' esser pigiata, nè calpestata. L'istesse diligenze di tener puliti i fusti, svellere l'erbe, e non lasciarli patir seccore si fan-

fanno anche il secondo anno, finchè giunti i peri all'età di due anni e non di più, dalla metà di novembre fino alla metà di dicembre, o dal principio di febbrajo fino a' primi giorni di marzo si trasportano nel piantonajo.

A tale effetto si scelga per il piantonajo un pezzo di terra sana, leggiera, attiva, in luogo arioso, non esposto alla tramontana, e comodo a potersi adacquare, diveltandolo ad uso di vigna due piedi a fondo, principiando dal fare una fossa andante larga più di due piedi, in fondo della quale si ponga della stipa, o altre frasche, e poscia se ne faccia un'altra accanto, talmente che non vi resti punto sodo tra una fossa e l'altra, con buttare la terra che si cava da questa seconda fossa nella prima, mescolandovi nel tempo stesso il necessario concime, e piantandovi in fila alla distanza di circa due piedi uno dall'altro i peri cavati diligentemente dal semenzajo con tutte le sue barbe, senza tagliarle o spuntarle, e distese per il loro verso naturale, coprendole di terra soffice, e non pigiata, di modo che le piante restino a fondo quanto lo erano nel semenzajo, e così si seguiti di fossa in fossa finchè tutto quel terreno resti diveltato, e piantato.

Usate per un'anno a queste piante le medesime attenzioni che nel primo semenzajo, e arrivati al principio di novembre, se gli levi la terra intorno al fusto per un palmo circa a fondo, tagliando tutte le barbe che fossero venute a quell'altezza, e dopo governate con sufficiente quantità di concime sostanzioso, e ricoperte con la medesima terra, se gli seghi subito il fusto sopra terra un palmo, in luogo di buccia liscia, e senza nodi, innestandole a squarcio, o sia tronco fesso. *Vedi INNESTARE.*

Passato l'inverno, circa la metà di marzo, più

più presto o più tardi secondo il clima, e la stagione, allorchè le piante cominciano a muovere, trovando che qualche marza non si fosse attaccata, si potrà di nuovo innestare più a basso. Si vadano continuamente staccando subito, che comparisconoo tutti i germogli che venissero per il fusto salvatico, per obbligare il sugo a fare tutta la sua forza nell' occhio dell' innesto, il quale se gettasse, come spesso accade, più d' un germoglio, si strappino tutti, fuori del più bello, e vigoroso. Tenendo in questa forma puliti i fusti de' peri, ed il terreno zappato, e netto da ogn' erba, innaffiandolo quando occorre. In un' anno dopo innestate, cresceranno talmente queste piante, da potersi trasportare nelle coltivazioni.

Trattandosi di paesi caldi, non esposti alla tramontana, composti di terra leggiera, asciutta, e non molto grassa, dalla metà di novembre fino alla metà di dicembre, e ne' paesi freddi di terra umida, grassa, e sostanziosa, della metà di febbrajo fino alla metà di marzo sbarbati con diligenza dal piantonajo i peri, senza tagliare, nè spuntare le barbe, ma tutte intere, e imbrattate di concime stemperato nell' acqua, e distese per il loro verso naturale, si piantino in fosse fonde, e larghe quatro piedi: fognate, e stipate come s'è detto alla parola *VITE*, e in modo che non restino a fondo più di dieci pollici lasciandoli tutta la loro cima, se devono crescere a pedali isolati in libertà, e tagliandoli altresì da' tre a' cinque piedi da terra secondo che si volessero ridurre a cespuglio, o a mezzo tronco, con fermarli finalmente ad un palo perchè non restino troppo sbattuti dal vento. Si avverta nel fare queste piantate di adattare la qualità del frutto a quella del clima, e del suolo, ponendo nelle terre leggiere; sottili, asciutte, e poco sostanziose quella qualità

lità di piante che producono le pere tenere, delicate, e molto sugose; ed al contrario ne' luoghi freddi, di terra umida, grossa, e sostanziosa, vi si mettano de' peri dalle frutta asciutte, e poco sugose, mentre la bellezza, bontà, e durata delle frutta dipende quasi totalmente dalla scelta del suolo, e del clima proprio a ciascun frutto.

Nel tempo che queste piante muojono, si vadano continuamente staccando tutti i rametti che sortissero per il fusto, alla riserva di due all'estremità, uno a destra, e l'altro a sinistra, i quali servir devono per compor l'albero. Ritornato l'anno dopo il tempo, in cui furono piantati i peri, e trovatine di quelli del tutto morti, o che abbiano fatti getti meschini, e di cattivo colore, si levino subito, surrogandovene altri; e quelli che non hanno gettato nulla affatto, si scalzino un piede a fondo, e trovati non essere ammuffiti, ne gialli, ma sani, di buccia verde, piena di nudrimento, e che solo sia in essi addormentata l'azione vegetante, questi si governino, e si ricalzino con l'istessa terra, che alla nuova stagione faranno bellissimi getti. Gli altri poi, che avessero buttato getti molto gagliardi, o pure mediocri, ma sani, si scalzino all'intorno più d'un piede a fondo, tagliando tutte le barbe venute per il fusto scalzato, e governati con una cesta del solito concime si ricalzino; quindi si potino i rami alla lunghezza di cinque o sei occhi, più o meno secondo la forza delle piante, e de' rami, tenendo corti i più gagliardi, e lunghi, o nulla toccando i molto deboli, con avvertire che gli occhi, i quali si lasciano all'estremità, uno guardi a destra, e l'altro a sinistra, perchè le nuove sortite non facciano confusione; e ne' mesi di

mag-

maggio, giugno, e luglio si taglino tutti i rami di legno falso, e inutili, lasciando lungo i rami che servono a fornir la pianta, alcuni rametti asciugatii, che sono da frutto, equilibrando con un prudente taglio per tutta la pianta il nutrimento, cosa che ricerca molta cognizione non solo in questi principj, ma in tutto il tempo ancora della loro durata, le di cui regole sono state eccellentemente descritte da *Monsi. de la Quintiniè* nel suo Trattato del taglio degli alberi. *Vedi POTARE*. Il miglior tempo di potare i peri, per le piante deboli, o in terra sottile, asciutta, e di poca sostanza, è subito cadute le foglie; per le altre mediocri, dalla metà di febbrajo alla metà di marzo, e per le gagliarde, tutto il mese di marzo.

Sarà di gran giovamento a questi frutti se passati quattro o cinque anni dopo piantati, si scalzeranno largamente nel mese di novembre due piedi a fondo, tagliando tutte le piccole barbe venute a fior di terra, senza toccare le principali, con darli una grossa cesta di concime già preparato, e composto di vinaccia cavata dalle tina, fondate di vini, sterco di colombi, di cavalli biadati, ritagli di quojo, lupini cotti, il tutto mescolato insieme. La feccia di vino vecchio unita con calce, cenere, e terra vagliata giova assai al piede di quelle piante che patissero di troppa umidità, per il qual motivo vengono offese le piante da' vermi, e producono frutta verminose: vi si rimedia ancora mettendo una bietta di quercia nella barba principale dopo averla spaccata, o forata. Due volte l'anno si lavora la terra attorno al piede de' peri, altrimenti i suoi frutti deteriorano di qualità. I peri situati su' monti producono i frutti più saporiti che ne'

ne' piani, quando però vi ritrovino sufficiente quantità di terreno.

La pere da inverno perchè si conservino, si indugi a coglierle dopo che abbiano avuto alcune brine, e quando hanno mutato il loro natìo colore di verde e oscuro, in chiaro, e lustro, e questo si faccia dopo il mezzo giorno d'una giornata serena nello scemar della Luna, staccandole diligentemente con tutto il suo gambo, ponendole posate per parte per un mese sopra le stoje, senza che si tocchino una con l'altra, in una stanza asciutta, esposta al mezzodì, con le sue invetriate, o impannate alle finestre per chiuderle nelle giornate nebbiose, e umide; e quindi si mettano sopra tavole, in altra stanza rivolta a tramontana, ben ventilata, perchè vi giri l'aria, e ne' tempi umidi si serrino le finestre, come ne' gran freddi, capaci di farle ghiacciare. *Vedi FRUTTA*.

Le pere, mangiandone spesso a digiuno pregiudicano allo stomaco, producono delle coliche, e la renella; i semi di pere sono buoni a' polmoni, e nocivi a reni. Le pere cotte con i funghi impediscono a questi il far male.

PERPETUINO. Nome comunemente dato al fiore *Areclisi*, stante che quantunque reciso, si conserva nondimeno nel suo proprio colore. I gambi, e le foglie di questo fiore sono d'un verde biancheggiante. In cima a' fusti si spandono i fiori di color pagliato, e disposti in tondo a guisa del finocchio. Non ricercano coltura particolare.

PERSA. *Vedi MAGGIORANA*.

PERSICARIA DOLCE. Sorta d'erba che nasce negli stessi luoghi del pepe d'acqua, cioè nelle fosse, stagni, e luoghi umidi, così detta per-

perchè ha le foglie simili a quelle del pesco, e d'un verde pieno. Questa pianta è vulneraria, buona per arrestare l'emorogie, le perdite di sangue delle donne, il corso del ventre; applicata intorno la fronte guarisce il mal di testa.

La persicaria forte, o sia pepe d'acqua, è una pianta, la quale cresce vicino all'acque stagnanti, butta molti rami tondi; le sue foglie rassomigliano quelle del salcio, sed hanno un sapor bruciante di pepe. S'adopra esteriormente contro le piaghe, ulcere, e tumori, ed è buona contro i mali ipocondrici, e lo scorbuto: sparsa per terra nell'estate fa morire le pulci, e le mosche.

PESCO. Albero da frutto molto conosciuto di diverse spezie, delle quali trentadue ne nomina *M. de la Quintiniè*, ed altri ne hanno fatto ascendere il numero fino a quaranta, o cinquanta, ripetendo forse le medesime specie, stante i differenti nomi stati attribuiti ad una sola qualità. In diverse maniere possono moltiplicarsi i peschi, cioè piantando i noccioli delle pesche, ma gli alberi derivati da questi sono più degli altri soggetti alla gomma; oppure innestandoli sul mandorlo, e sul prugno. Quelli innestati sul mandorlo riescono bene nelle terre leggiere, e arenose, onde volendo rilevare di queste piante per innestarvi sopra i peschi, *vedasi MANDORLE*, ove si dice la maniera di porre le mandorle ec. Gli altri inseriti sopra il prugno sono adattati per le terre di corpo, forti, umide, e cretose, ponendo ne' piantonaj de' rampolli di prugni vecchi, ove devono stare due anni prima che s'innestino.

L'innesto tanto sul mandorlo, che sul prugno si fa a occhio, o sia scudetto nel mese di settembre, sopra legno giovane di quell'anno, tagliando a tal effetto nel marzo antecedente la

pianta, che getterà subito de' buoni germogli, i quali si tengono rimondati, e sopra questi si fa l'innesto, potendosi l'anno dopo trapiantare al suo posto come s'è detto degli altri frutti. Nel levare però le piante dal verziere, per farne una buona scelta, è bene sapersi che le molto grosse non sono ordinariamente le migliori, perchè non hanno per lo più buoni occhi, e le troppo sottili sono deboli, onde si prendano di mediocre grossezza, cioè di tre pollici di circonferenza a basso, e quello che importa più che abbiano gli occhi vicino all'innesto ben nudriti, e che siano di fusto diritto, uguale, pulito, senza musco, rigettando come inutili quelle con la gomma, o che avessero le radici guaste, o ammuffite, usando ogni diligenza per non offenderle nel cavarle. L'*Erera* vuole che senza trapiantarli, ma facendoli nascere nel luogo dove devono rimanersi in una buca fonda, la quale si vada riempiendo di terra a misura che crescono, riescano così i peschi di maggior durata, e facciano frutti più grossi, e più saporiti.

Quando sono giunti all'età di tre anni, si potano ogn'anno nel mese di febbrajo, allorchè il sugo ha operato talmente negli occhi da poter distinguere da una certa grossezza i buoni, e così non si lascia consumare inutilmente il sugo in nudrire quei rami, i quali devono poi tagliarsi, come fanno coloro che indugiano a potarli quando hanno i fiori, e dopo caduti; e rispetto a ciò s'osservi non esser buoni per bottoni da fiori se non quelli che sono doppi, e che hanno un' occhio nel mezzo, poichè quelli che sono semplici, benchè accompagnati dal suo occhio, fioriscono bene, ma legano di rado. A proporzione della forza della pianta si regola la lunghezza de' rami tanto da frutto, che da legno. Alla fine di mag-

maggio si staccano con l'unghie tutti i getti inutili, si tagliano i rami vicini al fusto dell'albero che lo succhiano, i quali sono rami grossi di quell'anno, e si levano tutti i rami inutili, secchi, o languidi, e, occorrendo, si diminuisce ancora la troppa quantità de' frutti. Tanto nella primavera, se è asciutta, che ne' gran caldi dell' estate, s'innaffiano quest'alberi.

V'è una qualità di vento che fa accartocciare le foglie de' peschi, le quali divengono rosse, gialle, e rognose, e che assorbiscono tutto il sugo a danno delle frutta: bisogna non solo levare tutte le foglie, ma tagliare i rami fin sotto a dove sono infetti. Alla gomma non v'è altro rimedio che tagliare il ramo offeso sotto il male, perchè non si comunichi a tutta la pianta. Quando certi peschi sembrano appassire, v' è chi consiglia l'innaffiarli con fondata di vino vecchio mescolata con acqua, e ammassarvi al piede della terra. Per quei mali, de' quali non se ne vede esternamente la cagione si scalzino, e scoprano le radiche, osservando se queste offese fossero de' bruci, i quali s'ammazzino, o se avessero patito, si puliscono, tagliandole fino al vivo, con gettar via la terra che vi era, e ponenvene della nuova. Per difenderli dagli animali *Vedi INSETTI*.

Le frutta sono mature da cogliersi, quando prese con tutta la mano, e tratte a se, si staccano senza violenza, nè mai si tastino col pollice per distinguerne la maturità, mentre se gli fanno delle ammaccatture che le sono nocive. Se poi si vogliono serbare qualche tempo, si colgano avanti, e che nello staccarle facciano qualche resistenza.

La gomma di quest'albero stemperata nel vino, e bevuto, è ammirabile per chi sputa san-

 gue,

gue, poichè pulisce i canali, scarica il polmone, e il petto.

PETACCIUOLA. *Vedi PIANTAGINE.*

PIANTAGGINE. Pianta comune, della quale v'è la grande, le cui foglie sono larghe, lucenti, segnate ciascuna di sette fila; la mezzana ha le foglie coporte d' una lanugine bianca; e la lunga ha le foglie più lunghe, strette, e appuntate.

La prima spezie è la più in uso: è rinfrescante, epatica, e vulneraria; s' adopra il seme per ogni sorta di flussi smoderati, vomiti, perdite di sangue delle donne. La decozione della piantaggine consolida le piaghe, modifica l'ulcere, entra ne' gargarismi. La sua radica sana dalle moroidi, applicandovela sopra.

PIANTARE. Prima di piantare alberi, conviene esaminare quali sono le spezie che s' adattano a' luoghi, rispetto alla qualità del terreno, e all' esposizione, e altrimenti si faranno molte spese inutili, ed al contrario tutto si rende utile quando s' adatta al suolo. La quercia per esempio destinata, per legno da bruciare, non fa bene in un fondo grasso, e umido, dovechè il legno bianco in simil terreno rende un terzo più. La miglior maniera di seminare i boschi, qualunque sia la spezie di piante, e di lavorare la terra come si fa per i grani, concimandola ancora se è possibile, e all' ultimo lavoro sollevando il terreno a porche alte più che si può, profondando i solchi, i quali devono esser larghi due piedi e mezzo, o tre, con porre i semi nella riga del solco, quando però non si tema la covatura dell' acqua, nel qual caso si pongano ne' lembi de' solchi. Dopo di questo non resta, che di ben sarchiare, e ritrovare le piante; e se vi si aggiugono due piccoli lavori ogn' anno fino al tagliar

gliar de' rami, che si fa alla fine di quattro, o cinque anni, si è certi d'avere un taglio molto utile prima di quindici anni. Se la piantata è in costa, devono formarsi i solchi a traverso, conservandosi così la freschezza, e le terre, dovecchè facendo i solchi diritti da capo a fondo, si affaticano maggiormente le bestie, e le pioggie vi cagionano molto danno. Si possono porre le piante nella forma istessa de' semi, e questa è la strada più breve, ma nelle buone terre vi vogliono piante grosse, perchè l'erbe che vi abbondano, affogano il germoglio delle piccole piante. Si può anche piantare a fosse discoste una dall'altra dodici o quindici piedi, e allora si pianta a guisa di siepe molto diritta, ponendovi d'ogni sorta di legname, affine di fare allignare le quercie che vi si ritrovano mescolate. In quarant' anni queste macchie rendono tant'utile quanto un bosco pieno andantemente, purchè i primi anni si lavorino le fosse.

A tutte le piante che si levano da' boschi, o da' piantonaj per trapiantarle, se gli devono staccare le foglie gialle, ammuffite, e fradice, o secche, che si trovassero sulla pianta. Nel trapiantarle non si devono tagliar le barbe, ne i getti, come si pratica dalla maggior parte delle persone, che credono doverle così tagliare; quest'è una cattiva regola, perchè in tutte le piante le barbe sono i soli strumenti co' quali ricevono il nutrimento, e s'accrescono; senza la radice delle piante che rigermogliano di barbatella, non può entrare nel tronco, e nelle altre parti alcuna porzione de' sughi della terra, nè dell' influenze dell' aria, che servono di nutrimento alla pianta. La diminuzione dunque d'una parte delle barbe è d' ostacolo alla vegetazione, e le porche che ordinariamente si lasciano, non sevono al più che ad impedirli di totalmente morire. Nel sopprimere le

barbe, si leva alla pianta il suo necessario, ed ella non fa che lenti, e insensibili progressi, così è meglio lasciarle le sue barbe, di quello che obbligarla a produrne dell'altre. E' vano l' allegare per ragione il prosciugamento che soffre una pianta levata di terra fino a che si ripianta, perchè quando non si sono lasciate molto tempo le radiche ad una grand'aria, questo prosciugamento non è che superficiale, restando loro sempre un umido radicale, come ne fanno testimonianza i frutti che si mandano lontano; le radiche di questi quantunque secche al di fuori, hanno un principio di vita, il quale riprende tosto attività; basta solo metter nell' acqua ogni pianta, la quale ha sofferto qualche tempo fuori della terra, e lasciarvela inzuppare ventiquatt'ore, che si vedrà rinascere per così dire a colpo d'occhio. Si piatino dunque con tutte le sue barbe, alla riserva delle ammuffite, o guaste e si pongano più o meno a fondo secondo la natura del suolo, pigiando soavemente la terra intorno alle radici, senza batterla: vi si ponga il suo palo, che sostenga il fusto; vi si sparga attorno al piede della melletta, perchè più difficilmente si prosciughino, e s'innaffino moderatamente, perchè il troppo pregiudica agli alberi piantati di fresco.

Le migliori piante sono quelle levate da' semenzaj, che non sieno d'una già avanzata età: prima di cavarle si segni nel fusto la parte che guarda il mezzodì, per porle con la medesima direzione. Bisogna tener pulito il terreno della piantata dall'erbe, e lavorarlo ogni anno almeno per i primi cinque o sei anni con la vanga, o con l'aratro, quando vi si possa maneggiare.

I tempi di piantare sono diversi; secondo la qua-

qualità dell'albero, e la natura del suolo: per esempio quelli, a cui cadono nell'inverno le foglie, il tempo proprio è il principio d'ottobre, purchè il terreno sia asciutto, e se è umido, alla fine di febbrajo, o a'primi di marzo. Per molte spezie d'alberi sempre verdi, il tempo più sicuro è il principio d'aprile.

Riguardo alla maniera di piantare i fiori *Vedi* FIORE.

Piantatore. Macchina che serve per piantare il formento. Questi è un carretto a due ruote, in mezzo, e nell'istesso asse delle quali si trova una ruota larga, composta di traverse, con varj piuoli a regolari distanze, che nel girare formano i buchi nel terreno, e al tempo stesso muovono un cilindro, il quale lascia cadere i grani del formento in detti buchi. Dietro pende un raspa terra, che gli ricuopre, e agguaglia il terreno. *Vedi* il piccolo libretto con la descrizione, e disegno dato da me alla luce in Venezia con le stampe di Gio. Lironcurti 1770.

In alcune prove esattamente fatte dopo la pubblicazione d'una tal macchina, ho osservato essere il moto delle bestie, che condur la devono, più veloce di quello che richiedeva il cilindro, il quale non avendo sempre il necessario tempo di tornare in dietro per ricevere i grani della sementa, non cadeva questa sicuramente in tutti i buchi, restandone alcuna volta de' non seminati stante la velocità del moto. Affine dunque che tutti i buchi restassero infallibilmente seminati per qualunque più veloce passo delle bestie, ho levato il ferro, e la molla che davano moto al detto cilindro, facendolo andare tutto attorno per mezzo d'una piccola ruota, con avervi fatti in giro a regolari distanze i necessarj incavi da ricevere, e gettar fuori il grano, di

modo che riesce ora in tal guisa sicura la piantagione, nè v'è da temere o gl' inconvenienti che nascer potevano da un'improvviso moto retrogrado che fatto avessero le bestie nel tempo della sementa, o un'accidentale rottura di detta molla nell'atto della seminagione, che resa avesse la' macchina in quell'instante inservibile.

PIANTE. Tutte le piante hanno un corpo organizzato, e vivente, che è di mezzo tra l' animale, e il minerale; sono prodotte da' principj della terra, cioè, dal sugo vegetante, che è l'elisir de' sughi della terra, dall' acqua, dal sale, e dal calore; con l'ajuto di questi principj crescono le piante, e si nudriscono.

Tre principali cose sono da osservarsi in ogni pianta: 1. il seme, perchè la pianta nella sua origine è tutta intera nel seme, e questo seme è d'una fecondità inesausta, che rende maraviglia: 2. la radica, che è la parte inferiore della pianta, divisa in molti piccoli filamenti, e composta d'una scorza, e d'una seconda involtura sotto la scorza, quindi d'un corpo legnoso di fibra più serrata della scorza, con intralciamenti, o insertioni che servono a perfezionare il sugo nutritivo, e finalmente della midolla, sostanza tenera che si ritrova nel centro: 3. il fusto, o tronco, (così si chiama negli alberi, e arboscelli, e tallo nelle biade, e altri prodotti, a' quali si dà il nome di piante) che ha le medesime parti che la barba, e queste servono allo stesso effetto: riguardo alla scorza, ella prende il suo nudrimento dal tronco medesimo, con il quale communica per mezzo d' un' infinità di piccole fibre.

Una troppaquantità di sale e il di sale, minerale, rende le terre sterili; la troppa acqua nuoce alle piante, e le imporrisce; la troppa aria, e calore

re le prosciuga; dovechè una troppa grande abbondanza di terra non le danneggia mai, purchè vi godano dell'umidità, delle rugiade, e del calore del Sole. Così la buona terra è propria a nudrire ogni sorta di piante, purchè abbiano la quantità d'acqua, e di calore conveniente: ciò non ostante è vantaggioso il mutare la spezie delle piante nel seminare un terreno istesso, perchè tutte le piante non attraggono dalla terra un'ugual quantità di nudrimento, mentre vi sono delle terre magre, e leggiere, le quali producono della segale, e del formentone, e non sono sufficienti a produrre del grano, ne pure della vena: così è bene mettere della vena dopo il grano, perchè il grano si semina poco dopo la messe, e non vi resta tempo di lavorare almeno tre volte la terra, se si desidera una buona raccolta; dovechè per la vena, e l'orzo, si ha tutto il comodo di farvi le preparazioni necessarie. *Vedi TERRA*.

Vi sono delle piante che sembrano fatte per crescere l'una accanto all'altra, ed altre ve ne sono, le quali non vengono punto a bene se si toccano, così non si mettono insieme quelle che hanno le medesime qualità, ma bensì le calide con le frigide, e così dell'altre.

Ogni proprietario economo nulla deve trascurare per acrescere il numero delle sue piante; così oltre le piante d'adornamento, deve profittare de' più piccoli angoli, e perciò avere de' piantonaj d'ogni sorta. Un campo di terra lavorato, e concimato a piantonajo non arrecherà una grave spesa, e servirà per una grossa possessione. E' molto facile ad un proprietario il trovare nelle sue terre degli olmi vecchi, de' pioppi, delle quercie ec. se le taglia, questa è per lui una rendita straordinaria, onde potrebbe del denaro che

ne

ne ricava sacrificar qualche cosa per ripiantarne altre. Ne pianti solo sei piccole per una grossa che ne atterri, la spesa non sarà grande, e ne ritroverà il guadagno. Cinquanta alberi piantati ogni anno, o rilevati nelle macchie, e terreni voti, fanno in venti anni mille piante d' alberi di più in una terra, e alla fine di cinquanta anni se ne possono tagliare cinquanta ogn' anno. Non v' è possessione un poco grande, che non abbia qualche fosso, o fiume; lungo questi è il luogo di piantarli. Si può anche obbligare ogni fittuario a piantare ciascun anno una quantità sia di frutti, sia d' altri alberi sterili, a proporzione dell' estensione del fitto, assegandogli il fosso, macchia, o campo adattato per piantarveli: se gli lasciano le potature degli alberi che si possono diramare, invigilando però a questa diramatura; altrimenti non facendolo il fittuario farà andare tutto il nudrimento in rami.

Piante Campestri. *Vedi PIANTONAJO*.

Piante d' orto. *Vedi ORTO*.

Preparazione per aumentar le Piante.

Mettete in una conca esposta al mezzo giorno uno stajo di sterco di cavallo, altrettanto di bue, un mezzo stajo di quello di piccioni, altrettanto di montone, e altrettanta cenere; aggiugnetevi sedici libbre di vino cattivo, e due libbre di salpietra, riempiendo la conca d' acqua comune. Tutte le volte che si leva di questo liquore per innaffiare le piante, si riponga della nuova acqua nella conca: si può anche indebolirlo con due parti d' acqua, e una di liquore se si teme che sia troppo forte, massime in principio.

PIANTONAJO, o *Verziere*. Luogo ove si rile-

rileva una moltitudine di piante giovani, destinate a rimpiazzare gli alberi andati male, o quelli che bisogna sbarbare, o per nuove piantate. Questo luogo io lo distinguerò in due, cioè, in semenzajo, che è dove si fanno nascere le piante dal seme, o dal nocciolo, e in piantonajo, o verziere, ove si pongono le mazze, o barbatelle, e le piante cavate dal semenzajo.

Nel semenzajo adunque si pongono i semi di quell'anno, tondi, pieni dentro, e presi da frutta ben mature. Al mese di marzo si seminano a campo andante, o a solchi scosti uno dall'altro un piede, dopo averli tenuti una giornata in acqua, nella quale siasi sciolto un poco di nitro, per facilitare lo spuntare del germoglio, ricoprendoli di terra mescolata con letame, sarchiandoli quando cominciano a nascere, e facendovi quindi de' piccoli lavori. Riguardo alle piante campestri che si vogliono far venire dal seme, siano tigli, frassini, aceri ec. si raccolgono i semi dopo settembre fino in dicembre; rispetto all'olmo si raccoglie al mese di maggio, e si semina nello stesso tempo. La quercia si semina nel posto in cui deve rimanersi, perchè riesce difficilmente essendo trapiantata. Le noci, nocciuole, castagne, mandorle, si fanno prima germogliare nell'inverno in de' canestri ripieni di sabbia, e si piantano alla primavera, come abbiamo detto parlando del mandorlo. I peschi, albicocchi, ciliegi, susini, in luogo di porre i noccioli, si usa più comunemente l'innestarli sopra altri alberi. Tutte queste piante venute tanto dal seme, che dal nocciuolo, dopo due anni si trapiantano nel piantonajo a file distanti due piedi.

Il piantonajo è quello spazio di terreno, nel quale al mese di novembre, e nelle terre umide al mese di febbrajo, sempre per un bel tempo,

vi si pongono le mazze, barbatelle, e piante cavate come sopra dal semenzajo, e quivi s'innestano. La terra dev'essere d'una qualità di mezzo, cioè nè troppo magra, nè troppo grassa, e lavorata due piedi e mezzo a fondo. Vi si pongono i meli, i peri, i cotogni, i prugni, i mandorli, e altre piante, discoste una dall'altra più di due piedi, osservando che nel trasportarvi i meli, e peri cavati dal semenzajo gli va tagliata la cima del fusto a quell'altezza che si vuole che buttino nuovi rami, sopra de' quali si possa far l'innesto.

Il terreno sì del semenzajo, che del piantonajo, va coltivato con diligenza, sarchiato a' suoi tempi, e pulito da ogn'erba spargendovi ancora del concio ben consumato, allorchè il bisogno lo porta. Perchè le piante formino i loro fusti grossi, lisci, e diritti, si devono staccare tutti i getti, subito che vi compariscono; come pure innaffiarle quando occorra, massime ne' gran caldi dell'estate, e non lasciarle giammai patir seccore, che con tali attenzioni avremo piante vigorose, e che faranno buonissima riuscita.

PICCIONI. I migliori terrajuoli, che è la qualità di piccioni che si tengono alla campagna, devono essere di colore tra 'l cenerino, e il nero, con il collo dorato, occhi e piedi rossi. I piccioni vecchi non sono buoni da porsi in una colombaja di nuovo, poichè quantunque tenutivi rinchiusi qualche tempo, nel darli la libertà tornano alla sua antica abitazione; onde conviene prenderli della prima covata, che abbiano quindici giorni, o tre settimane, e tenerli chiusi nella colombaja, usando la diligenza d' imbeccarli con miglio, seme di canapa, vecce, formentone; e di tanto in tanto gettarli del comino; quando poi sono giunti a mangiare da se, in

una

una giornata piovosa s'apre la colombaja, e si lasciano andare alla campagna a procacciarsi il vitto, senza timore di perderli, mentre il nudrirli bene in principio, e massime con seme di canapa, serve molto per farli ritornare alla colombaja. Alcuni ungono le porte e le finestre con olio di spigo, e di menta; altri fanno cuocere del miglio nell'acqua, e dopo seccato all' aria nuovameate lo cuocono in acqua melata, ungendone con questo i nidj, o siano cestini, e dandogliene anche a mangiare; oppure gli danno lenti bollite nel mosto cotto, o vecce spruzzate con vino in cui sia stato infuso il seme d' agno casto, e tutto a fine che non abbandonino la colombaja: più efficace di qualunqne altra cosa però credo che sia il nudrirli bene, tenerli con pulizia. Quanto al nudrimento bisogna osservare di non fargliela mancare in quei tempi che non possono ritrovare cosa aleuna alla campagna: così ne'mesi di novembre, dicembre, e gennajo servirà il darli della saggina, e tenere i vinacciuoli cavati dall'uve in luogo comodo alla colombaja, ove possino andare a mangiarli. A febbiajo poi se gli diano de' leri, delle vecce, del seme di canapa, perochè avvicinandosi la primavera siano dal calor del cibo vie più incitati ad accoppiarsi, continuando così fino a mezzo maggio; dovecchè nel rimanente dell'anno non è tanto necessario il darli da mangiare, poichè facilmente trovano sopra la terra quantità di semi. Non sarà se non bene il cibarli sempre ad un istessa ora, e quando si possa avere la comodità, sarà infinitamente giovevole il non gittare il cibo nella colombaja, ma bensì assuefarli a venire a prenderlo sotto qualche loggiato, o altro luogo contiguo, mentre così la colombina non si troverà mescolata di molti semi

che

che danneggiano i campi con essa governati. Buono è ancora l'uso delle tramoggie, massime nel caso che il propietario non potesse esservi continuamente da se, e che avesse luogo di dubitare della fedeltà di coloro a'quali lasciar dovesse in consegna il cibo, e la colombaja. In due diverse maniere si fanno le dette tramoggie; quelle che attaccate al palco, col tirar d'una corda lasciano cadere il cibo, non sono le migliori, mentre ho veduto per sperienza che o intasando l'apertura del fondo non ne esce punto, o cade ammontato in troppa quantita, oltre il mescolarsi sempre con la colombina; dovecchè più comode sono le altre da posarsi in terra di figura bislunga, fermate sopra una spezie di cassetta in modo che l'apertura di sotto resti discosta dal piano di detta cassetta qualche cosa meno dell'altezza delle rivolte di essa. Fatte in tal guisa, quando la tramoggia è piena di cibo, questo cade nella cassetta a poco apoco, a misura che i piccioni lo vanno mangiando, e così non si sparge con lo sterco per tutta la colombaja, ed i colombini ne possono sempre avere quanto ne vogliono.

Tutta la cura che si deve avere per tenerli con pulizzia, consiste in spazzare la colombaja una volta la settimana nell'estate, e ogni due giorni nell'inverno, perchè allora stanno molto in casa a motivo delle notti lunghe, e de' freddi. Ogn'anno poi nel mese di febbrajo accostandoci alla prima covata, levati dalla colombaja i cestini, e scossi, si tenghino al sereno scoperto, o si lavino con acqua bollente, affine di liberarli da'pidocchi, e altre sporcizie; e dopo esser ben rasciutti, spazzata, e ripulita tutta la colombaja, si rimettino al suo luogo, osservando nel legarli a' bastoni, o pertiche, che la par-

te

te di fuori resti un poco più alta di quella di dietro, perchè quando pendono d'avanti, stanno sempre in sospetto i piccioni che le loro uova cadano, e però non vi figliano. Si procuri inoltre che i detti cestini siano fondi, e che il legname, di cui sono tessuti non sia verde, o umido, ma bene asciutto, e ogni volta che si cavano i piccioni, nuovamente si scuotano, e si puliscano. I piccioni della prima covata sono quelli che si lasciano, quando si vuole moltiplicar la colombaja, e quelli dell' altre covate si devono levare.

Qualunque diligenza, che si usi riesce spesse volte inutile, se non si difendono dagli animali nocivi, come sono i topi, gufi, civette, faine, donnole ec., che rapiscono il frutto di nostre fatiche. Oltre l'osservare che nella colombaja non vi siano fessure, per le quali possano entrare detti animali, (*Vedi COLOMBAJA*) sarà bene il porre un telaro con una rete di ferro, che col tirar d'una corda ogni sera dopo ritirati i piccioni si serri, e così chiudendo le buche della colombaja s'impedisca l'ingresso ad ogni volatile rapace.

PIEDE DI LEONE. Sorta d'erba che cresce ne' prati, e luoghi umidi; le sue foglie rassomigliano quelle della malva, sono vellutate, e attaccate a lunghi gambi, e sono nel numero delle migliori vulnerarie: s'impiegano in decozione, per l'ulceri del polmone, ed esteriormente per l'ulceri, e piaghe: sono buone ancora per arrestare i flussi smoderati de' mesi delle donne. Il fusto, che viene all'altezza d'un piede, getta molti piccoli rami, in cima de' quali nascono i fiori fatti a stella, e d'un verde giallo. La polvere di quest'erba secca, bevuta nella sua decozione guarisce le rotture de' ragazzi. Un cucchiajo di detta polvere presa nel vino

vino, o nel brodo per venti giorni di seguito rende le donne feconde.

PIGNOLO. Sorta d'uva rossa, che pende al nero, e viene in quantità a piccoli grappoli, serrati, con granella piccole, tonde, di buccia dura. I capi sono scuri, di mediocre grossezza, con occhi fitti, e rilevati; e i pampani sottili, piccoli, lustri, un poco vellutati di sotto, con costole vermiglie. Ama il clima caldo, e il terreno sano, e facile a deporre la troppa umidità, venendo bene nel galestro, e nell'alberese, che è mescolato di sasso cortellino. Il vino viene colorito, odoroso, sottile, e spiritoso, ma bisogna indugiare a berlo che abbia prima sentito il caldo. Quest'uva mescolata con altre fa ottima composizione.

PILATRO. *Vedi IPERICO.*

PIMPINELLA. *Vedi SELVASTRELLA.*

PINO. Albero molto alto, diritto, con foglie a guisa di fila sempre verdi, i cui frutti, chiamati pinocchi, sono piccoli, lunghi, teneri, dolci al sapore, e vengono in un guscio legnoso, racchiusi in una pina dura, e scagliosa. Prova bene nelle terre leggiere, e sassose, e ne' paesi montuosi. Per moltiplicar quest' albero, cavati senza fuoco dalle pine i pinocchi, e tenuti prima tre giorni in orina di ragazzo, o in acqua, oppure spaccato diligentemente il guscio, o assottigliato con una lima, acciocchè più facilmente germoglino, nel mese d'ottobre, e novembre ne' paesi caldi, e ne' freddi, in febbrajo, e marzo, si piantano ne' vasi, e se ne procuri la nascita con l'innaffiarli, e tenerli in luogo caldo. L'anno dopo si trapiantano in una buca preparata, usando tutta l'attenzione di porli con tutta la terra del vaso senza che si stacchi dalle barbe, e in tale occasione se gli può dare del concio di cavallo

bene

bene ſmaltito. Si poſſono ſeminare i pinocchi ancora nel ſemenzajo, alla profondità d'un mezzo piede, ma ſiccome queſt' albero patiſce nel trapiantarlo a motivo che caccia una ſola barba perpendicolare, così in tal caſo con lavorare la terra del ſemenzajo ſolo ſuperficialmente, e non a fondo, conviene obbligarlo a gettare delle barbe laterali, e in capo a tre anni ſi traſporta al ſuo poſto. Il pino rende molto ſterile il terreno a lui vicino, poichè penetrando a fondo col fittone o ſia barba perpendicolare, attrae il ſugo di ſotto terra aſſai. Nel tempo iſteſſo che ſi ritrovano ſu queſt'albero le pine già mature per cadere, ve ne ſono ancora delle mezzane da perfezzionarſi l'anno dopo, e delle piccole per l'altro ſuſſeguente anno. Dal pino oltre i pinocchi, ſe ne ricava ancora la ragia, la quale diſtilla da delle inciſioni che ſe gli fanno per il fuſto, e queſta col fuoco ſi converte in pece greca: i guſci delle pine ſono ottimi per bruciare, ed il legname è di lunghiſſima durata, maſſime ne' lavori ſotto acqua, ma non vuole ſtare unito alla quercia.

PIOGGIA. Se il Sole ſi leva coperto d'una nuvola, ſe è roſſo, o d'altri colori, ſe ſi fà vedere in nuvola nera, ſe nel tramontare getta lunghi raggi voltati verſo la terra, o tramonta naſcoſto in una nuvola gialla, ſe l'aria è più calda di quello, che richiede la ſtagione, o che nuvole bianche vanno verſo l'oriente o che la Luna ha il cerchio nel ſuo pieno, potrà l'agricoltore temere la pioggia, e perciò regolare i ſuoi lavori. Si può anche prevedere la pioggia dallo ſtato del proprio corpo, eſſendo contraſſegno di eſſa il dolore de' calli de' piedi, e altri mali, da' quali il corpo è oppreſſo, come pure la languidezza, e la ſonnolenza. Indizio di pioggia ſono

le rondini quando ſvolazzano lungo le paludi, e ſtagni più baſſo del ſolito, le rannocchie ſe fanno gran ſtrepito, i corvi ſe vanno per banda, i galli che cantano più del coſtume la ſera, o in ore ſtraordinarie, e finalmente i polli ſe grattandoſi ſi coprono di terra. *Vedi TEMPO*.

PIOPPO. Albero di due ſpezie, uno bianco, e l'altro nero: ama terra dolce ma graſſa, in luoghi umidi, e freſchi, e perciò ſi pone nelle più baſſe valli, e lungo i fiumi; creſce preſto, e forma il ſuo fuſto alto, diritto, e unito, onde chi deſidera aver de' viali con ſollecitudine, può piantare delle pioppe cipreſſine. Quantunque poſſano moltiplicarſi dal ſeme, o da piante che pullulano dalle barbe, non oſtante la ſtrada più breve, e migliore è quella di piantare i rami in bucchi fondi tre piedi fatti con un crivello, o con un palo, oppure, che ſarà di maggior utile, fare le buche come per gli altri piantoni, e in fondo formarvi il ſuddetto foro con il crivello, o palo. Fatto il buco, e poſtovi il ramo, tutta la maggior diligenza conſiſte in fargli toccar per tutto la terra, e però ſi riempie di polvere minuta, e s' adacqua molto; perchè trovandoſi la terra bene unita al legno, poſſa queſti più comodamente radicare. Attaccati che ſiano, non ſe li deve mai tagliare la cima, ma ſolo cavare i rami che vengono nella parte inferiore del fuſto, e così facilitarli l'allungarſi, e ſempre più che anderanno creſcendo, ſi deve ſtare tanto più diſcoſti dalla cima nel tagliare i rami. Volendoli far creſcere per uſo di tirarvi ſopra le viti, allora quando ſono groſſi, come il braccio, ſi taglino alti da terra ſette in otto piedi, e ſi laſcino creſcere i rami più belli laterali, che ſi anderanno regolando con il taglio ſecondo il biſogno. Le foglie de' pioppi ſi bruchano l' ottobre

a Lu-

à Luna vecchia, e si serbano per farle mangiar l'inverno alle bestie.

PISELLI. Legume, del quale se ne trovano due qualità, cioè rossi, e bianhi: i rossi sono più grossi, più dolci, ma temono il freddo; i bianchi si dividono in grossi, e minuti. Per avere de'piselli primaticci, si seminano avanti l'inverno in luogo solatìo, e caldo, esposto al mezzodì, ma prima si tengono quattr'ore nell'acqua, e quattr'altre si lasciano in luogo caldo, perchè germoglino; in gennajo o febbrajo se ne seminano degli altri in luogo ugualmente caldo, che faranno il frutto poco dopo de'primi, e quelli finalmente posti di marzo, e aprile, ma in luogo ombroso, fresco, frutteranno di giugno, e luglio. Il terreno dev'esser grasso, ben lavorato, e assai governato con sterco di montone, e di vacca, ponendovi i piselli tre dita sotto terra, a file duritte, due sole fila per porca, con lasciare una porca vuota ogni due seminate, non solo perchè godino il benefizio dell'aria, ma ancora per poter più comodamente lavorare, rincazare di terra i gambi, dopo che sono nati, e divenuti alti mezzo piede, e più facilmente porvi de'rami alti cinque in sei piedi, sopra de'quali si avviticchiano. Le pioggie minute gli fanno benissimo, in mancanza delle quali, quando il bisogno lo porti, gioverà assai l'innaffiarli.

PIUOLO. Piccolo legnetto aguzzo a guisa di chiodo, il quale si ficca in terra per far buchi da piantarvi le bietole, i cavoli, le latughe, ed altre piante d'orto, le quali hanno poca barba.

PLATANO. Albero che viene molto alto, e fà grand'ombra: la sua foglia è larga, e folta; il legno bianchiccio, e duro; il fiore è bianco, giallo, e piccolo; il fusto è tondo, minuto, e ruvido. Non alligna se non ne'climi caldi.

PODERE. Estenzione di più campi con casa da lavoratore. *Vedi POSSESSIONE*.

POLIEO. Erba piccola, bianchiccia, la quale ha le foglie bislunghe, dentellate all'intorno, disposte in giro lungo i gambi a distanze uguali, e accompagnate da altre piccole foglie. I gambi sono dritti, tondi, legnosi, biancastri, che hanno in cima de' fiori uniti assieme a guisa di piccoli capi, come il timo, e sono d'un odore acuto. Viene ne' luoghi montuosi, e magri. La sua decozione guarisce l'opilazione delle parti nobili, e interne; provoca l'orina, e i mesi. Quest'erba applicata verde sopra la fronte non v'è miglior rimedio per le cateratte, e per l'intorbidamento della vista.

PALLAJO, Luogo ove s'appollajano i polli, e dove fanno l'uova. Il pollajo dev' essere una stanza piuttosto bislunga, d'una grandezza proporzionata alla quantità delle galline, alta da terra perchè non sia soggetta all'umido; e posta in qualche canto della corte dove stà il pollame, difesa dal gran freddo, e dal gran caldo: dev'essere bene intonacara, e imbiancata dentro, e fuori. Le finestre si fanno piccole, che rendano poco lume, e voltate dalla parte d'oriente, con le sue imposte da chiudersi ogni sera, come pure la porta, perchè non vi possano entrare le faine, volpi, donnole, topi, ed altri animali nocivi al pollame. Ne' canti del pollajo allo scuro, si pongono de' corbelli con paglia, o fieno dentro, dove possano far l'uova, ove si pone ancora un uovo di marmo, o di gesso, perchè esse credano che sia quello fatto il giorno avanti, e perchè quelle che hanno il vizio di mangiarle, nel trovarle dure col becco, se ne disvezzino. Il luogo da dormire, si fa con un ingraticciata molto rada di pertiche sottili, sospesa a mezz'

aria

aria di detta ſtanza, e di queſte ingraticciate è bene averne due, per mutarle ogni meſe, e pulirle da' pollini, e altri animali.

Accoſto al pollajo ſi mette una ſpezie di governo, che ſerve per ingraſſare il pollame fatto nel ſeguente modo. Si riempie una buca ſcavata a pendìo con molto terricio di concio, il quale s' innaffia con ſangue di bue, e vi ſi ſparge un poca di vena, ſmovendo ogni coſa come ſe ſi lavoraſſe: naſce ſopra queſto concio una gran quantità di vermi, e d' erbe, che ſervono d' ottimo nudrimento al pollame.

POLLAME. Maniera d'ingraſſare il pollame. Si chiudono in una gabbia grande, chiamata *ſtia*, la quale ſi mette in luogo caldo, e un poco ſcuro, e prima di porveli ſi pelano ſopra la teſta, tra le coſcie, e ſotto le ali, perchè ſiano meno tormentati da' pollini; quivi ſi nudriſcono d'una paſta compoſta di farina di miglio, e d'orzo o di vena, oppure di farina di formentone, facendogliene inghiottire due o tre volte il giorno diverſi bocconi bislunghi come fave, dopo averli inzuppati nell' acqua, mentre queſto gli ſerve di nudrimento, e di bevanda, con dargliene quanti ne poſſono prendere, e continuando per un meſe i polli diverranno graſſi quanto ſi può mai deſiderare; altri gli governano con grano bollito, o con farina impaſtata di mele e moſto cotto. Per pulire la gabbia, e difenderli da' pollini, di tanto in tanto ſi cavano, e ſi laſciano prender aria un'ora, o due per ſpollinarſi.

Sono ſottopoſti i polli a diverſe malattie, cioè:

La pipita: queſt'è una cartilagine bianca, che gli viene nella punta della lingua ingroſſata, o per calore interno, o per patir la ſete, nel qual

tempo non vogliono nè mangiare, nè bere: se gli leva gentilmente con un ago, e se gli lava la lingua con aceto, sanandosi la ferita con cenere; quindi si pongono in gabbie per due o tre giorni, dandoli da bere dell'acqua, nella quale siano stati in infusione de' semi di popone, e di cocomero. Il profumare il pollajo con del puleggio, gli difende dalla pipita.

Per *il flusso del ventre* se gli dà a bere un poco di vino caldo, ove si sarà fatto bollire della sbucciatura di cotogne, si nudriscono con orzo.

Per *macchie*, o *cateratte* negli occhi, cagionate dal gran freddo, o dal gran caldo, se gli dà della bietola tritata fina in della crusca di segale, e un poco di miglio, e per la *cecità* causata dall'aver mangiato de' lupini, se gli dia sugo di porcaccia.

Per i *pollini*, conviene ungerli di burro, e lavarli nell'acqua in cui siasi fatto bollire del comino.

Per la *tigna*, si rinfrescano con delle bietole, de'cavoli tritati minuti, e della crusca molle.

Per il *mal caduco*, che gli fa smagrire togliendoli l'appetito, altro rimedio non v'è per questo male difficile a guarirsi, se non che di tagliarli l'unghie de' piedi, e bagnarli spesso con del vino; nudrirli cinque o sei giorni d'orzo bollito, poi con delle bietole, e de'cavoli tritati minuti.

L'*etisia* quand' è formata non si rimedia, si può prevenirla dando loro dell'orzo bollito con della bietola.

Per la *mutazione della pelle*, a cui sono soggetti i piccoli polli perdendo le penne, non si devono lasciar escire la mattina presto; esporli spesso al Sole, e spruzzarli con la bocca di vino tepido sopra le penne.

Per

Per *la rottura di gambe* si mettono in una camera con buon nudrimento, e buon acqua, senza lasciarvi alcun bastone da appollajarsi, senza incannucciarli, ne legarli le gambe: il riposo, e la natura gli guarisce.

POLLI D'INDIA, o *Tacchini*. Così si chiama questa spezie di pollame, perchè è venuta dall' Indie; la sua carne è nutritiva, di buon sapore, facile a digerirsi, più soda di quella del cappone, ma presso a poco della stessa natura. I polli d' India sono voraci, e non comple l' averne pochi, e nudrirli nel pollajo, mentre consumano molto; il guadagno consiste in rilevarne quantità, e farli pascere alla campagna, dove mangiano dell' erbe, de' bachi, dell' ortica, e de' frutti. Si possono condurre ne' boschi, ove trovano un'infinità di vermi, che rendono la loro carne d'una qualità molto migliore, ma chi li guarda deve stare attento che non s' allontanino, e divengano preda della volpe, o d' altri animali, essendo bene avere un cane che gli faccia guardia. Chi avesse un luogo circondato di mura potrebbe rilevarne con più facilità, lasciandoli in libertà di girare per tutto a loro piacimento, e di dormire anche allo scoperto fuori del pollajo, purchè non vi si facciano covare, e che non si lascino così liberamente all'aria i piccoli pulcini. Si pone ordinariamente un maschio ogni sei femmine, della scelta delle quali si devono preferire quelle nere, grosse, vivaci, che non siano troppo giovani, ed il maschio si rinnova ogn' anno. Le tacchine fanno l'uova due volte l' anno, una in febbrajo, l' altra in agosto, e ne sogliono far quindici in ciascuno di questi tempi; s' osserva il luogo dove le fanno, e si prendono d' un giorno all' altro, ponendo sopra ciascun uovo il tempo che è nato, con tenere separata-

mente quelle di ciascuna tacchina, affine che ogn' una covi le proprie uova, perchè vengono meglio. Per assuefarle al maschio, e farle far uova, sse 'le à qualche cosa che le riscaldi, come vena, o seme di canapa, e terminato che hanno di far l'uova, se si vede che non continovino a star nel nido, e conseguentemente non siano inclinate a covare, vi si assuefanno con porvi, qualche uovo cattivo di gallina, e allorchè vi stanno di proposito, vi si mettono le loro proprie uova, delle quali si scelgono quelle che poste nell'acqua tepida vanno a fondo, e che siano le più fresche. I nidj gli vanno fatti in luogo basso fresco, e lontano dal romore, ponendovi in fondo delle frasche, con sopra un poca di paglia, e quantunque se le possano dare a covare fino a venti uova, la più sicura è di non ve ne mettere che quindici o sedici, e nel tempo della covata s'osserva di far mangiare, e bere alla tacchina, e per questo si dee cavarla ogni tanto con maniera di sopra le uova. Se si sono messe più tacchine a covare, si prendono i pulcini di tre madri, e si danno a condurre ad una sola, ponendo le altre con i maschi, perchè facciano l'uova, e covino di nuovo.

Si possono far covare a delle galline l'uova di tacchina, ma vi vuole un nido di paglia fatto apposta, con entro del fieno mescolato con un poca di lana per comunicarli del calore, dando a mangiare alle galline, nel tempo che covano, de' fagliuoli, o del gran turco, o del seme di canapa, scacciandole qualche volta dal nido, tanto per obbligarle a mangiare, che a vuotarsi il corpo. Ogni tanto si rivoltano le uova perchè venghano ugualmente riscaldate da ogni parte, e si tralascia di muoverle subito che il pulcino comincia a fare il suo buco, e solo s'

ajuta

ajuta a forare il guſcio con la punta d'uno ſpillo a poco a poco, e ſi rompono leggiermente con la punta d'un coltello quelli che ſtanno molto tempo a venir fuori, ſe ſi ſente pigolare il pulcino, ma non s'apre che un poco lino. *Vedi GALLINE*, ove s'è parlato d'una maniera artifiziale di far naſcere i pullini, ſenza far covare l'uova.

Allorchè i pulcini ſono venuti fuori, è neceſſario che il pollajo in cui ſi tengono ſerrati in queſti tempi primi ſia ſcuro, e caldo, e però ſi copre il pavimento d'un mezzo piede di concio di cavallo ben ſecco, e minuto. Per i primi due o tre giorni ſe gli fa prendere un poco di vino annacquato, e ſe gli dà del pane sminuzzolato, bagnato nel vino annacquato e ſi mettono a paſſeggiare ſul concio. Il quarto giorno ſi fanno ben bollire nell'acqua delle foglie d'ortica tritate minute, con aver loro levate le coſtole, meſcolandovi un poco di finocchio pure tritato, il quale non ſi fa bollire; quindi aſſodate col guſcio le uova sì delle galline che delle tacchine che ſi ſaranno trovate guaſte, vi ſi aggiungano ancor' queſte, con un terzo di farina di gran turco, e di tutto fattane una paſta, ſe gli dà a mangiare, chiamandoli, e preſentandola loro ſopra la mano per renderli agevoli. Quindici giorni dopo, acquiſtata che abbiano un poca di forza, ſe li meſcola nel mangiare del ſeme d'ortica, che gli fa molto bene, e ſe queſto ſeme gli riſcaldaſſe troppo, il che ſi conoſce al proſciugamento del loro ſterco, vi ſi pone della bietola tritata. Devonſi ſopratutto finchè ſono piccoli difendere dal vento freddo, dalla pioggia, dal fango, e ſe da alcuno di queſti accidenti ſono ſorpreſi, vanno con diligenza riſcaldati in de' panni caldi, dandoli qualche goc-

cia

cia di vino: così non s'espongono all'aria che per un bel tempo, e si pone la chioccia sotto una cesta di vinchi un poco sollevata, affinchè i pulcini possano entrarvi sotto, e uscire, ponendo il loro mangiare in un piatto di terra vicino alla cesta, perchè non s'allontanino molto. Quando hanno un mese, si possono consegnare ad un ragazzo per condurli a pascere alla campagna per tre, o quattr'ore nel più bello della giornata: allora si dà loro a mangiare della crusca di grano, con la quale si mescola un poco di gran-turco, e dell'erba anagallide, che è eccellente per i piccoli polli d'India; del rimanente a poco a poco s'avvezzano a mangiar di tutto. Allorchè i piccoli polli d'India sono nella loro forza, cioè a dire grossi come un cappone di mezzo, si nudriscono con erbe, come lattuga, bietola, foglie di cavolo, e frutti di qualunque sorta, il tutto tritato minuto, senza cuocere, mescolandovi insieme della crusca con acqua. Le more di pruni, e di mori bianchi gli piacciono molto. Si osserva di non lasciarli mai mancare l'acqua, soprattuto ne'gran caldi, perchè gli verrebbe all'estremità della lingua quella pellicella bianca detta la pipita, la quale in caso se gli stacca con uno spillo. I tacchini s'ingrossano mettendoli in stia, e dandoli tre volte il giorno una pasta fatta con ortica, crusca, e uova sode, ridotta in diversi pezzetti grossi come piccole noci, e vi sono de'paesi ove per ingrassarli gli castrano.

POLLONETO. *Vedi CASTAGNETO*.

Polloni. S'intendono con questa parola i getti che vengono al piede d'una pianta, i veri polloni hanno delle barbe, servono a formar nuove piante, e s'attaccano facilmente.

POLMONARIA. Pianta, le cui foglie rassomigliano a quelle della buglossa, e sono picchet-

chettate di macchie bianche, e cresce ne' luoghi ombrosi. Queste foglie sono rinfrescanti, e d'un grand'uso nello spurgo di sangue, e altre affezioni del polmone, e del petto; hanno ancora la virtù di consolidare l'ulcere, e però si dà a questa pianta anche il nome di consolida: s'adopra ne' decotti, nelli sciroppi, e i pastori se ne servono per guarir le pecore dalla tosse. Si moltiplica con piante sbarbate nel mese di marzo, e richiede una terra grassa, e ben coltivata.

V'è ancora la polmonaria di quercia: quest'è una spezie di musco, che s'attacca sopra i tronchi delle quercie, e de' faggi, ed ha le medesime virtù della precedente.

POMIERE. Si chiama così un terreno il quale serve in vicinanza dell'orto per gli alberi a pedale, e per quei frutti che non possono aver luogo nell' orto, come quelli di fusto alto, i quali nuocerebbero con la loro ombra alle spagliare, e agli erbaggi. Nelle pomiere si mettono tutte le spezie di peri, albicocchi, meli, mandorli ec. e sono d'un gran profitto, perchè gli alberi vi fanno delle frutta in abbondanza e di buon sapore, sopratutto quando vi si fanno stabbiare o vi si mandano a pascere le bestie, e che si lavora la terra.

POPONI. La figura tonda, o lunga, la buccia liscia, o scabrosa, segnata a spicchi più o meno rilevati, la qualità della polpa, sono tutti distintivi delle diverse spezie di poponi, ciascuna delle quali ha un differente nome. Generalmente i migliori poponi sono quelli che vengono in paesi caldi. Il terreno per il poponajo dev' esser grasso, e fresco, ben diveltato avanti l'inverno a due puntate di vanga; e nuovamente lavorato nel mese di marzo, mescolandovi nel tempo istesso del buon concio di cavallo: verso i pri-

i primi d'aprile vi si fa un altro lavoro profondo, formandovi delle buche fonde circa un piede, e due di diametro, distanti l'una dall'altra cinque piedi, e distribuite in *quicuncem*, le quali s'empiono di concio di cavallo mezzo spento, che abbia svaporato il suo fuoco, e in mancanza di questo, prendasi di quello di montone bene spento: quindi presi i semi; che si saranno scelti da poponi ben fatti, e d' ottima qualità, osservando che i migliori son quelli che si trovano attaccati alla polpa verso la parte del fiore, e tenuti in infusione per dieci o dodici ore in aceto forte, nel quale si sarà stemperata della filiggine per difenderli degli animali; se ne pongano tre o quattro per buca, a due o tre pollici di profondità nel concio di cui si sono ripiene, ricuoprendo poi il concio con terriccio di concio bene spento.

Nati i semi, e gettate quattro piccole foglie, si levino tutte le piante deboli, e superflue, con lasciare le più vegete, e forti e lavorata la terra in tale occasione alla profondità d'un piede, s' innaffino abbondantemente le piccole piante con acqua buona, non stagnante, o corrotta, nè troppo fredda, come suol'esser quella de' pozzi. Ogni quindici giorni si lavora il terreno vuoto tra mezzo a queste piante, le quali pure s' innaffiano, tralasciando d'innaffiarle allorchè i frutti de' primi getti sono giunti alla loro grossezza naturale, quando però non sopravvengano de' caldi, e de' seccori eccessivi, nel qual caso s'innaffia leggermente la terra, tanto per tenerla umida.

Tre diverse potature si fanno alle piante de' poponi: la prima, quando hanno buttate cinque o sei foglie, con un coltello ben tagliente si recide l'estremità del gambo dopo le tre prime foglie,

glie, ma non si toccano punto i rami quando cominciano a fare i fiori da frutto, nè si tagliano i fiori vani, perchè questi spesso supplìscono alla mancanza degli altri, nè si stacca veruna foglia potendosi solo cavar quelle che cominciano ad ingiallire, lasciando ancora intatti tutti i filetti che escono da' rami. La seconda potatura si fa quando sono comparsi i poponi de' primi, e de' secondi getti, e che hanno una bella apparenza. Questa consiste in tagliare con un coltello l'estremità del gambo, che ha il frutto che si vuol conservare due o tre foglie dopo detto frutto, e tagliare i piccoli rami a due nodi discosto del ramo maestro. Inoltre per non indebolire le piante e perchè i poponi vengano più perfetti, lasciatane una determinata quantità a ciascuna pianta, si levano tutti i piccoli rami, i quali hanno fiori da frutto, e che escono dallo stesso gambo ov'è il fiore del frutto del secondo getto che si vuol conservare, e si staccano tutti i piccoli poponi che hanno patito, o che vengono stentatamente. La terza potatura si fa subito che i poponi de' primi getti sono tre quarti formati: allora si tagliano tutti i fiori da frutto come nelle precedenti, eccettuati due o tre di più bella apparenza che si vogliono conservare. A ciascuna potatura si sarchia o zappa la terra, ma non tra' rami, e dopo queste tre potature si lascia che i rami buttino liberamente tutti i getti che vogliono, staccando solo i fiori da frutto, con osservare di non levar le foglie che sembrano quasi coprire i poponi. Nè si dubiti che i poponi lasciati nella seconda, e terza potatura pregiudichino alla maturità de' primi, che anzi ajutano la natura a perfezionarli, privandoli di quei sughi de' quali non hanno più di bisogno.

Per far venire i poponi ne' luoghi freddi, conviem

vien ricorrere a' letti di concio di cavallo, e alle campane di vetro. cosa che non è necessaria nelle provincie meridionali, e calde, ove si possono seminare in campo aperto.

I poponi si colgono qualche tempo avanti di mangiarli, che non siano totalmente fatti; ma con qualche segno di maturità; cioè che gettino dell'odore, ed abbiano qualche parte ingiallita; quindi si pongono in luogo asciutto sopra la paglia fresca, lasciandoveli stare finchè tramandino un più acuto e più grato odore di prima. Un buon popone devè avere il gambo grosso, corto, e amaro, non dev'essere nè troppo verde, nè troppo giallo; dev'esser pesante, e resistente pigiandolo un poco, e comparir pieno nel batterlo con le nocca; il suo odore deve accostarsi a quello del catrame, o pece preparata, mentre quando un popone fa sentir molto con l' odore la sua spezie, è contrassegno d'esser troppo fatto, come pure se il gambo è secco, e rugoso; e se facendolo saltare in mano rende un certo suono, è segno che non è maturo.

PORCA. E'quello spazio di terra nel campo tra solco, e solco, nel quale si gettano, e si ricoprono i semi, e che da'Lombardi vien detto vaneggia.

Porcaccia, o *porcellana*.

PORCELLANA. Pianta d'orto, della quale v'è la domestica, e la salvatica, che è più piccola, e va co' rami terra terra. Si sparge il seme in campo andante, e basta smovere un poco la terra per sotterarlo. La porcellana è d' uso sì ne' cibi, che ne'rimedj: essa è disseccante, e rinfrescante; è buona per spegner la bile, giova nelle febbri putride, e maligne, e negli ardori di stomaco: masticata toglie lo stupor de'denti, e gli fortifica; rischiara la voce, mitiga i dolori

dello

dello stomaco, e de' reni. Le foglie applicate in impiastro, giovano a dolori della vescica, e poste pure in impiastro alle piante de' piedi, diminuiscono il dolor di capo. Lo sciroppo di porcellana è specifico contro lo spurgo di sangue; la decozione è buona nelle perdite di sangue delle donne, e fa morire i vermi de' ragazzi.

PORCI. *Vedi MAJALI*.

PORRO. Pianta d' orto, della quale poco parlerò, perchè occupa il terreno più d' un anno con assai minor utile di tant' altre piante. Si coltivano spargendo fitto il seme al mese di marzo, sopra porche di terra già lavorata, e cresciuti si sbarbano nel giugno; trapiantandoli sopra altre porche, in buchi profondi circa mezzo piede, e altrettanto discosti uno dall' altro, scortandoli le barbe, e le foglie, con porre in fondo de' buchi qualche rottame di pentole, acciocchè non potendo allungare le barbe, attendano ad ingrossare: di tanto in tanto si zappettano, e s' innaffiano ne' tempi asciutti.

Il porro è calido, e apritivo: le sue foglie guariscono le punture degli animali, e le bruciature; cotte, e impiastrate giovano a dolori delle moroidi, la radica, e il seme schiacciati, e infusi nel vino bianco, guariscono la ritenzione d' orina, e purgano i reni dalla renella.

POSSESSIONE. Si dà questo nome ad un estensione di terreno un poco considerabile.

L' Autore dell' *Agronome*, per far rendere una possessione, riporta un progetto inserito nel Giornale Economico, che se quì il riferissi, travierei certamente dallo scopo prefissomi di esporre a chiunque coltivatore cose praticabili, e non già tratti di bell' ingegno, dilettevoli a leggersi, e per lo più non eseguibili. Vuole che si circondi di mura tutta la possessione, si faccia un pozzo di conser-

ſerva d'acqua in mezzo di eſſa, che per condotti ſotterranei abbia la comunicazione con un letto di lago o fiume, e che vi ſia un mulino a vento, che muova le trombe per tirar l'acqua, e dal pozzo ſollevarla nelle foſſe per adacquare, e terre, e prati. Queſte, ed altre ſimili coſe, ſpeſſe volte impraticabili per la ſituazione de' luoghi, le fa aſcendere per una poſſeſſione d'ottanta in novanta arpenti (*moggia*) alla ſpeſa d'ottant'un mila ſeicento franchi, coſa che veramente mi ha ſcoraggito per porla ſotto gli occhi del lettore, laſciando la libertà a' curioſi di riſcontrarla al proprio fonte, contentandomi ſolo di prendere alcune oſſervazioni ſopra gli inconvenienti, che hanno le diverſe maniere di far rendere le poſſeſſioni, o effetti; cioè: L'affittare una poſſeſſione ſerve per lo più per deteriorarla perchè un fittuario non fa mai i miglioramenti, lavori, e coltivazioni con fondamento, mentre teme che facendo render molto più le terre, gli poſſa eſſer creſciuto dal padrone il fitto, e così non godere il frutto di ſue ſpeſe, e fatiche; e ſe mantiene le vecchie coltivazioni, o alcun'altra ve ne fa, gli ſerve che durino il tempo del ſuo fitto ſicuro, non volendo riſchiare, e faticare per altri; tralaſciando di parlare di que' fittuarj, tirano a sfruttare negli ultimi anni le terre, e poi le abbandonano al padrone deſolate in forma da non ricavarne a un pezzo la ſolita entrata. *Vedi AFFITTARE*.

Il far lavorare le terre a conto proprio da dell'opere, quando non ſi tratti di piccole eſtenſioni, ma bensì di vaſte campagne, ha degli inconvenienti quaſi inſuperabili per un proprietario. Il padrone deve levarſi il primo, e andare a letto l'ultimo, per invigilare, e far lavorare, altrimenti l'opere non lavorano, o lavorano male, e coſe ſimili.

Poſto

Posto ciò, la miglior maniera a mio credere è quella de' coloni, o vogliamo dire contadini, a metà di frutto, ma non già di spese di coltivazioni, poichè in tal caso saprebbero ben essi distorre il padrone dal non fare alcune benchè utili coltivazioni, per iscansare la metà della spesa, sul timore d'esser poi licenziati, e non goderne il benefizio.

In questa guisa un proprietario, che passi buona parte dell'anno alla campagna può più facilmente invigilare sulla cultura de' suoi effetti, e se per la quantità gli riuscisse troppo l'incomodo, e la fatica, lo faccia almeno per alcuni de' principali. Procuri d'avere de' migliori bestiami sì da lavoro che da soma: scelga contadini faticanti, e intelligenti della loro arte, e di bestiame; non risparmi letami, e se non è lontano a qualche Città, faccia trasportare le immodizie delle strade, accrescendo la quantità de' conci con mescolatvi delle paglie, e delle foglie: faccia votar le fosse, e pantani d'acqua, quando sono pieni di melleta, e mescoli ancor questa con gli altri conci che infradiciata diviene un buono ingrasso. Riguardo agli altri miglioramenti, che si fanno con la marga, con la calcina, o con bruciar le piote ec. potrà seguitare l'uso de' luoghi, e regolarsi secondo la qualità, e comoda situazione de' terreni, per tali miglioramenti, che in capo a qualche anno dal raccogliere una maggior quantità, e miglior qualità di grani e biade, s'accorgerà dell'utile di sue premure. Ne accaderà inoltre che all'esempio de' suoi lavori, i contadini di quegli effetti a' quali non avrà potuto invigilare, si renderanno più industriosi, e più faticanti.

Per ben coltivare una possessione, o podere di qualche estensione, si dividono in tre parti ugua-

li le terre ſeminative non compreſi i prati o naturali, o artificiali per mantenimento del beſtiame. Se ne ſemina una a grano l'altra a vena, e biade marzuole, e la terza reſta in ripoſo, non intendendo però di parlare di quei luoghi, ove per bontà delle terre, e per la comodità de' conci neceſſarj, non ſi laſciano mai in ripoſo. L'anno ſeguente ſi ſemina a grano la terra ſtata in ripoſo, la vena, e biade marzuole ſi pongono ov' era il grano, e ſi laſcia in ripoſo quel terreno in cui era la vena, e biade, e così ſucceſſivamente; oſſervando di fare queſta diviſione in forma che vi ſia dell'ugualità tra queſte tre parti, acciocchè non ne venga un ineguaglianza tra' prodotti d'un anno, e quelli d'un altro, e per non trovarſi ſottopoſti agli inconvenienti d'una troppo grande ſterilità.

Il proprietario finalmente d'una poſſeſſione ove ſono molte terre magre, ritenga le più cattive per ridurle a boſco, ſe il paeſe è in ſituazione vantaggioſa per lo ſmercio, e le governi per ſeminarvi il trifoglio, o altro fieno, rendendole capaci di nudrire molto beſtiame che gli produrrà un abbondanza di conci; con i quali potrà migliorare il terreno magro, e rilaſci ſolo al contadino quelle terre capaci di coltura, conſiderando che v'è una troppa gran differenza da un terreno buono ad un cattivo, e che una poſſeſſione di buon fondo renderà tre volte più d'un altra grande il doppio, ma in cattivo terreno. La ragione è chiara, mentre tutti gli accidenti di ſterilità ſono più contro quello che lavora terre mediocri, che contro quello che lavora buone terre, aggiungendoſi inoltre che per il primo vi vuole il doppio più di ſementa, di fatica, e di lavori, di quello che non ſi ricerchi per il ſecondo, onde troverà ſempre più utile il loro proprie-

prietario in porre le terre cattive a bosco, o fieno, come abbiamo detto, che in coltivarle. *Vedi TERRE, COLTIVATORE, COLTIVAZIONI, LAVORI* ec.

POTARE. Per ben eseguire quest' operazione si ricercano persone di tutta intelligenza, che sappiano cosa sia potare, per qual ragione, in qual maniera, e in qual tempo, secondo le diverse qualità d'alberi, debbasi potare; mentre senza una piena cognizione dell'arte del taglio, credo certamente che sia maggiore il danno dell' utile che s'arreca alle piante. Giudico pertanto che sarà per riuscir vantaggioso il riportare qui alcune regole principali, la cognizione delle quali farà più facilmente comprendere in che consista quest' arte, e che servir potranno di guida nell' eseguirla.

Prima d'ogn' altro si levano totalmente dalle piante tutti i rami morti, infermi, e inutili; ma per conoscere i rami inutili, convien distinguere quelli da frutto, e da legno, da quelli di legno falso. I rami da frutto sono piccoli, corti, nudriti; vi si vedono de' bottoni, i quali sono tumori che contengono i fiori, e i frutti che succedono a' fiori, e sono più grossi, e più tondi di quelli che si dicono occhi, essendo l'occhio un tumore appuntato, il quale contiene un mazzetto di foglie con il getto. I rami da legno sono i grossi, e forti rami destinati a formare la testa, o sia corona dell'albero, e sono quelli ancora venuti sulle potature dell' anno precedente. I rami di legno falso sono quelli che non riescono buoni nè da legno, nè da frutto, e nascono sopra un ramo vecchio, o anche sopra uno buono, e in una parte dove non si credeva, e non vi si vede occhio alcuno. Si devono riguardare come rami di legno falso quelli ancora, che ven-

gon altrove che sopra i rami potati all' ultima potatura, mentre dove si taglia un ramo, ne deve sortire un altro, quando il ramo tagliato non sia troppo vecchio, e così sapendo l'ordine come deve venire, per mezzo della disposizione del taglio si fa venire come si desidera d'averlo: di tal falsa natura sono quei rami, i quali escono immediatamente dal fusto; quelli che vengono contro l'ordine comune, cioè quando sono grossi verso il basso del ramo dal quale sono usciti, quantunque ve ne siano de' minuti al di sopra, e tali ancora sono i rami che si dicono mal fatti, i quali sono piccoli rami, delicati, e in confusione. Vi sono finalmente i rami chiamati succhioni, i quali hanno de' lunghi getti grossi come il dito, e molto diritti, di scorza liscia, occhi schiacciati, e nati sopra un grosso ramo. E' necessario sapere ancora la differenza che v'è tra' rami da frutto, perchè ve ne sono de' buoni, e de' cattivi: i buoni hanno degli occhi gonfi, de' bottoni ben distinti, e ben nudriti, e una scorza viva (queste medesime qualità devono trovarsi anche ne' buoni rami da legno): i cattivi, o che non sono buoni a nulla, hanno de' bottoni schiacciati, lontani gli uni dagli altri; oppure sono estremamente grossi, lunghi, i diritti, con degli occhi magri, e molto radi, chiamandosi ingordi quest' ultimi; e tanto gli uni che gli altri devono tagliarsi.

Conviene secondariamente regolar con prudenza i buoni rami sì da legno, che da frutto, e tenerne la pianta da per tutto ugualmente guarnita, procurando che il nutrimento resti da ogni parte equilibratamente ripartito; per il qual fine si potano corti quei rami da legno, che più degli altri si fossero ingrossati, e più lunghi si lasciano i meno grossi. Secondo la situazione, e lo

lo stato delle piante, si fa la potatura lunga, o corta: lungo si pota sopra gli alberi di frutti di razza piccola, situati in terra grassa, e corto sopra quelli di razza di frutti grossi, posti in terra magra: lunghi si lasciano i rami agli alberi vigorosi, e corti a' deboli; e se un albero non fa frutta che da una parte, si deve potar molto lungo la parte che dà rami solo da legno. Ne' luoghi bassi, e ombrosi, si guidi la pianta più alta, e si tenga chiara, ed aperta di rami; dovecchè ne' luoghi elevati, ed ariosi, si tenga bassa di fusto e di rami. Aperti in mezzo si tengano i frutti da autunno, e da inverno, perchè girandovi l'aria, e penetrandovi i raggi solari, verranno le frutta più mature, di maggior sapore, e di più bel colore; ed al contrario i frutti da estate si lascino più folti in mezzo, per moderare la penetrazione del troppo violento calor del sole.

Nella potatura degli alberi si deve prevedere l'esito de' rami, conoscer quelli che una volta converrà tagliare, e disporne de' nuovi per rimpiazzare i voti che faranno i primi; saper conservare per preferenza un ramo di legno falso, quando è vigoroso, e vicino al corpo dell'albero, e conoscere quando si deva lasciare uno di detti rami sopra una pianta vigorosa, affine che succhi la troppa umidità dell'albero, e così faccia più frutta.

Quanto al tempo della potatura, questo è dall' ottobre fino in aprile, cioè subito dopo la caduta delle foglie, fino al tempo che le vogliono rimettere: ciò non ostante tener dovrebbesi la regola di potare subito cadute le foglie le piante più deboli, e quelle situate in terra sottile, asciutta, e di poca sostanza, e le altre forti dalla metà di febbrajo a tutto marzo. Generalmen-

 te

te si potano dalla fine d'ottobre fino alla fine di gennajo i frutti dal seme, e in febbrajo, e marzo quelli del nocciolo come pure i salci, ontani, alberi, vetrici, ed altri aquatici; e quanto a' peschi, e albicocchi si può indugiare fino al tempo del loro fiorire, per timore che l'inverno non danneggi i bottoni: il miglior tempo però è in Febbrajo quando gli occhi sono giunti ad una grossezza da distinguere i bottoni, che così non indugiando quando hanno i fiori, o che sono caduti, il sugo non si consumerà in nudrir quei rami che devono tagliarsi. Qualunque sia la qualità dell'albero che si deve potare, s'osservi di non lo fare giammai in tempo molle, o di guazza, e nel recidere rami molto grossi, il taglio non sia orizzontale, ma a piano inclinato, e questi si cuopra con della mistura da innesti, affinchè non vi penetri l'umido a danneggiar la pianta; procurando inoltre di tagliare tutti i rami vicino ad un occhio, perchè il sugo possa escire, e saldare con facilità il taglio, cosa che non succederebbe tagliando un ramo tra un'occhio e l'altro, che anzi si seccherebbe.

Noterò finalmente, che a norma delle osservazioni del *Bradley*, i frutti dal seme soffrono molto quando si potano; onde, secondo lui, è meglio non servirsi sì spesso della falcetta, ma staccare i getti che produrranno de' rami ingordi allorchè comincieranno a comparire, e non aspettare che siano intieramente cresciuti per reciderli, potendosi nel mese di maggio conoscere quali siano i getti che formeranno de' rami dal frutto, o rami da riempire i vuoti sì degli alberi isolati, che delle spalliere, e allora levare tutti i getti che si credono inutili.

Tutte, le sopra descritte regole, e moltissime altre che potrebbero dirsi, non sono sempre adat-

tabi-

tabili in tutti i casi, e a tutte le piante, perchè secondo le qualità delle piante, e le diverse circostanze, una totalmente differente potatura si ricerca, ond'è che vi vogliono persone di piena cognizione, e di buona pratica, per non operare a caso, e rendere infruttifere, come accade, piante di sua natura sane, e robuste. Oltre quello che abbiamo detto in questo proposito parlando di varie piante, vedasi quanto ha scritto *M. de la Qrintiniè* nella sua eccellente Opera del taglio degli alberi, per restare pienamente informati di quest'arte.

POZZO. Quando se ne vuol far uno, questo dev'essere in luogo lontano dalle stalle, dalle concimaje, e da' pantani. Si deve scavare in una terra densa, sabbionosa, o tutta nera, o tutta gialla, che abbia dell'argilloso, perchè l'acqua sia buona; poichè se la terra è fangosa, o limacciosa, e renosa, l'acqua rischia d'essere instabile, e cattiva. L'acqua di pozzi fatti ne' prati, o luoghi umidi, non suol esser buona. Quando s'è trovata (mentre con la pazienza per tutto si trova) si fa il pozzo, lasciando delle aperture nelle muraglie dalle parti ove sono le sorgenti, che vi sgorghino, osservando che le profonde sono le migliori, mentre le superficiali riescono incerte, e alle volte tiepide. Più acqua che si leva da un pozzo, più essa diviene leggiera, e per conseguenza migliore. Per tenere i pozzi netti, bisogna di tanto in tanto farli votare, e pulire. Quando non si può aver pozzo che con grandissima spesa, si fa fare una cisterna, perchè non v'è cosa la più incomoda che quella di mancare l'acqua alla campagna. *Vedi FONTE*.

PRATI. Quantunque si dovrebbe avere per i prati tutta l'attenzione, riguardandoli tra gli ef-

fetti i più ſtimabili della campagna, non oſtante ſi traſcurano totalmente, ſenza uſarvi diligenza, o fatica alcuna, pretendendo che da per ſe ſteſſi producano gran quantità di fieno, nè ſi conſidera che da' prati dipende la maggior abbondanza delle campagne, mentre da eſſi ſi ricava con che nudrire quegli animali che ci ſomminiſtrano i conci, che lavorano le terre, e che ci rendono non poco utile, quando ingraſſati ſi vendono. Non ſi abbandonino dunque i prati, ma anzi con lavori, e conci ſi ajutino a produrre abbondante l'erba, come praticano alcuni diligenti agricoltori, e però al ſopraggiunger dell' inverno vi ſi faccia traſportare il concio, diſtribuendolo in piccoli monti; quivi alcuni lo laſciano ſtare, indugiando a ſpargerlo ſopra la ſuperficie del prato alla primavera. I più periti coltivatori però credono ſia meglio lo ſpargerlo ſubito trainato, di modo che la terra ne reſti coperta durante l'inverno, e le acque penetrando dentro il terreno v' introducano i ſughi di detto concio. Terminato l'inverno lo dividono con il raſtrello, e quindi puliſcono i prati, cavando tutto il concio che ſparſo v' avevano, affinchè le paglie e concio non ſi meſcolino col fieno nel ſegarlo, e arrechi nauſea alle beſtie nel mangiarlo. Per tal mottivo appunto alcuni non danno a' prati che cenere, ſterco di piccioni, ſudiciume delle ſtrade, melletta de' pantani, e ſe uſano altri conci, procurano che ſiano ben marciti; e ridotti, a terriccio, altrimenti brucerebbero la punta dell'erbe. Non può negarſi che queſta maniera di letamare i prati non gli rieſca giovevole, ma quanto più utile ſarà, ſe ſeguitando gl' inſegnamenti del detto Autore *M. du Hamel*, fenderemo i prati, aprendo così tante ſtrade che facilitino a' ſughi del letame il penetrare alle radici dell' erbe.

A

A tale oggetto il detto *M. du Hamel* ha inventato un sempliciſſimo ordigno, che ha nominato Aratro a coltelle, il quale in fondo ad un travicello, che viene tirato da un carretto, ha traſverſalmente una groſſa tavola, alla quale ſono affiſſe diverſe coltelle, che ſervono a tagliare la ſuperficie de' prati, come può vederſi nell' opera di sì ſtimabile Autore. Queſt' operazione ſi fa in novembre, e dicembre; prima di traſportarvi il concime, nè ſerve l'eſaltarne i vantaggi, che ne provengono, cadendo da ſe ſteſſi a prima viſta ſotto l' occhio, poichè oltre l' aprire la ſtrada all' alimento che vada in maggior copia alle radici, ſi tagliano ancora, e a poco a poco s' eſtirpano i dannoſi ſterpi, e le barbe dell' erbe iſteſſe, col tagliarle, ne gettano delle nuove, e per così dire ſi ringiovaniſcono, di modo che con più vigore germogliano quelle piante.

Le altre diligenze che uſar ſi devono a' prati conſiſtono in tenerli puliti dall' erbe nocive, e ſpini, difenderli con ſtecconati, o ſiepi dalle beſtie, le quali non vi ſi devono laſciare andare dacchè principia a ſpuntare l'erba, fino a che non ſia ſegata, e fino a che v'è ſperanza d' averne della nuova, poichè i prati ſono deſtinati a far del fieno, e non per ſervir di paſcolo. Giova ancora l' adacquarli quando ne abbiſognano, maſſime la primavera, e l' eſtate, facendovi andar l' acqua per mezzo di qualche chiuſa, e con de' foſetti per la lunghezza, e larghezza del prato, affinchè ſia egualmente adacquato, e non laſciarvi covar troppo le acque, che gli pregiudicherebbero, e però farvi de' foſſi per voltarne il corſo. E' però da ſaperſi che il fieno venuto a forza d' acqua non è tanto ſoſtanzioſo quanto quello di prati non adacquati; che i prati baſſi producono del buon fieno quando l' annata è aſciutta, e i prati

alti

alti non ne producono a sufficienza se non quando l'annata è umida; e il fieno di questi è per gli animali più fino, odoroso, saporito, e sano di quello de' prati bassi.

Quando si vuol fare un prato di nuovo, conviene scegliere un buon terreno, grasso, poco declive, naturalmente umido, o che si possa con facilità adacquare. Vi si fanno diversi lavori alla profondità d'un piede; il primo lavoro alla primavera, il secondo, e il terzo in autunno, purgando il terreno da tutte le barbe delle piante, che potrebbero infestare il prato ripullulando, e render disgustoso, e nocivo il fieno. In febbrajo concimarlo con letame grasso, e farvi gli ultimi lavori per mescolarvi bene il concio, e pareggiare la terra. Qualche giorno dopo spargervi il seme del fieno stato prima ben vagliato, e pulito, col quale si può mescolare della vena, o del trifoglio, e poscia passarvi l'erpice due volte per lo lungo, due per lo largo, e due in traverso, per ricoprire il seme. Dopo qualche tempo, se la terra è soda, innaffiare il nuovo prato, riguardarlo dal bestiame con buone siepi, o buoni fossi, non lasciarvi mai andare i majali, difenderlo dalle grandi cadute d'acqua, le quali trasporterebbero la terra ancora soffice, sarchiarlo il primo anno, e finalmente segarlo.

Allorchè un prato non produce più fieno, si mette a pastura, o a terra lavorativa, secondo che l'utile n'è maggiore. Per mettere i prati a maggiatiche, o terre lavorative, bisogna che la terra sia grassa, e sostanziosa, lavorarla spesso, e spargervi le ceneri delle piote dello stesso prato, del quale se n'è tagliata la codega.

I prati artificiali sono quelli coltivati, ne' quali si semina il trifoglio, la cedrangola, la medica, e questi si praticano quando la natura del ter-

terreno non dà praterie, e che se ne ha di bisogno per nudrire gli animali necessari al lavoro, in tal caso si puol fare nel seguente modo. Scegliete un pezzo di terra d'una ragionevole estensione, circondatela d'un fosso, lavoratela più volte, come ho detto di sopra; seminatevi in febbrajo il seme della qualità di fieno che più conviene a quel terreno: se per esempio la terra è leggiera, seminatevi la medica, gettandola a mano piena; che se vi mescolerete della vena, questa vi rinfrancherà della coltura del primo anno, e gli anni seguenti potrete tagliare la medica due o tre volte l'anno. *Vedi* MEDICA. Quest'erba è buona per gli agnelli, ingrassa i cavalli, e fa aver molto latte alle vacche; ma per timore che le bestie non ne mangino con troppa avidità, si mescola con della paglia tritata. Tutti i coltivatori ne' paesi che mancano di pasture, e prati, dovrebbero seminare la sulla, e formare, come si usa in Inghilterra, de' prati artificiali di trifoglio, di medica, e di cedrangola.

Il trifoglio, quando è verde, è pieno d'un sugo molto nutritivo, che diminuisce essendo secco; ma in ogni tempo è eccellente per i cavalli, buoi, vacche, e soprattutto per i majali; le troje vi s'ingrassano ben presto, e se ne ricava un buon profitto dalla vendita de' majali. Si procura di svellere tutte le stoppie dal campo che si vuol seminare a trifoglio, e bruciarle con spargerne le ceneri. *Vedi* la sua coltura alla parola *TRIFOGLIO*. Quando il campo non rende più trifoglio, vi si può seminare il primo anno dell'orzo, e la raccolta riescerà abbondante, i due anni seguenti saranno ugualmente buoni per seminarvi del grano.

Alla parola *CEDRANGOLA*, come può vedersi, ab-

fi, abbiamo parlato della coltura di detta cedrangola, o sia *sain-foin*. Siccome i prati posti a cedrangola durano a fruttare sei anni, dopo questo tempo vi si semina dell'orzo, poi del grano, indi delle rape in autunno, e alla prima vera seguente nuovamente dell' orzo, e così in tre anni si raccoglierà quattro volte nel campo istesso.

Quando questi prati artificiali non producono più erba, per rimetterli a terre seminative, si rompono con l'aratro a coltelle di *M. du Hamel*, accennato di sopra, quindi si lavorano con l' aratro ordinario, formando i solchi a traverso de' tagli fatti dall'aratro a coltelle, con ridurre la terra del prato in piote grandi circa mezzo piede. Questi lavori si fanno avanti l' inverno, e alla primavera, e così la terra diviene in grado da potersi facilmente lavorare quanto quella che già da molto tempo si ritrova a coltura.

PRESAME. Quella materia, che si mette nel latte per rappigliarlo, e poi farne cacio, o sia fior di cardo, o sia carciofo salvatico. Il sugo di fico, che esce dall' incisione della scorza dell'albero ancor verde, riesce buonissimo come pure il zenzero, e l'uova di luccio.

PREZZEMOLO. Pianta d' orto le cui foglie più basse sono tagliate in forma di sega, e le altre sono lunghe, e appuntate; la radica è assai grossa, e il seme minuto: questa pianta fiorisce in giugno, il seme viene in luglio. Si deve seminare il prezzemolo dopo i ghiacci in terra lavorata, e a filari sopra porche larghe, quattro filari per porca, e vi si sparge un poco di concio vecchio, e consumato. Il prezzemolo è calido, e disseccante; le sue foglie applicate in impiastro con midolla di pane, guariscono le volatiche, fanno sciogliere i tumori delle mammelle,

melle, e ſviare il latte alle donne di parto, ſono ancora vulnerarie, e guariſcono i tagli, e contuſioni.

PROPAGGINARE. Diceſi del coricare i rami delle piante ſotto terra, ſenza tagliarli dal tronco, acciocchè faccian pianta, e germoglino per ſe ſteſſi. Queſto comunemente ſi pratica più d'ogn'altro con le viti, ſcegliendo nel novembre i tralci più nodoſi, puliti, e ſenza ſeccume, che ſiano di due anni, o almeno che una porzione di legno di due anni vada ſotto terra, e ſi ſotterrino alla profondità di due piedi in un foſſetto ben lavorato, che ſi riempie di terra, e un poco di concime bene ſmaltito, con procurare che la quarta gemma, contando dal pedale ov'è attaccato il tralcio, reſti fuori della terra; e il terz'anno ſi può recidere dal pedale che ſi è preſo. *Vedi VITE*.

PRUGNO. E' una ſpezie di ſuſino ſalvatico, il quale creſce nelle macchie, e luoghi incolti, e fa le prugne di color nero, e di ſapore agro. Si rilevano facilmente con i moltiplici che vengono in abbondanza sì dal pedale, che dalle radiche, i quali con un poca di barba ſi traſportano nel piantonajo. Vi ſi fanno ſopra diverſi inneſti, e non sfugge qualunque terreno, e clima. Frutta tanto coltivato, che nò, ma ſiccome la coltura rende ogni pianta più domeſtica, così migliora ancor queſto eſſendo coltivato, ed è bene inſerirlo vicino a terra, perchè traſportandolo in una foſſa incavata, reſti il luogo dell' inneſto ricoperto di molta terra, e così i moltiplici che ſortiranno venendo dalla parte inſerita, ſaranno domeſtici.

PRUNO. Nome generico di tutti i frutici, de'quali ſe ne fanno le ſiepi, come rogo, prun boccio, prun bianco, o prun albo, marruca, e ſimili.

PU-

PULEGGIO. Pianta molto baſſa, i cui fiori ſono roſſi, e tondi, creſce ne' luoghi campeſtri, incolti, e negli acquitrini; fioriſce al meſe di giugno. Queſt'erba è calida, e diſeccante, di ſapore agro, ed amaro, buona in forma di thè contro la toſſe oſtinata, e le infreddature invecchiate. Il ſuo ſugo meſcolato con un poco di zucchero, è eccellente per la toſſe convulſiva de' bambini.

Q

QUADRATO dell'orto. Si chiamano così le diviſioni che ſi fanno del terreno per l'artaggio. Queſti quadrati, per poter comodamente lavorar le piante, ſi dividono per la loro larghezza in diverſi ſcompartimenti o porche di larghezza cinque piedi, e di tutta la lunghezza del quadrato, ſeparandole con de' ſentieri d'un piede, affine di andare da ogni parte ſenza guaſtar nulla. Quando il terreno è ſpazioſo, ſi può dividere l'orto in quattro gran quadrati, e queſti con un viottolo in croce ſuddividerli in quattro più piccoli. *Vedi ORTO.*

QUERCIA. Albero aſſai conoſciuto ſi per la ſua grandezza, che per la durata, e per la ſolidità del legno, ma è lungo a creſcere. La ghianda che fa la quercia è più lunga, più groſſa, e migliore di quella della rovere, albero tanto ſimigliante alla quercia, che da alcuni è ſtato giudicato il ſuo ſalvatico. *Vedi GHIANDA.*

La coltura della quercia e della rovere merita un' attenzione particolare a motivo del frutto, e del grande uſo che ſi fà del legname: la ſua proprietà d'eſſer buono alla fabbrica de' vaſcelli rende queſt'alberi prezioſi alle Nazioni di com-

commercio marittimo. Durano più assai d'ogn' altra spezie d'albero, e ogni qualità di terreno è buono per esse; nelle terre forti crescono adagio, ma il suo legname è più stabile, nelle sabbioniccie e renose vengono più presto, ma non ingrassano tanto: nelle migliori terre il suo diametro in capo a trent'anni non eccede quasi un piede, ma giunti a questa grossezza crescono prestissimo, onde sarebbe un conoscer male il proprio vantaggio atterrandole di questa età.

Siccome alla parola *BOSCO* ho detta la maniera di seminar le ghiande, e di piantarne le barbatelle, così credo inutile di qui ripeterla. *Vedi BOSCO*.

La foglia, e la scorza di mezzo essendo cotte nel vino, e questo bevuto, ferma tutti i flussi di ventre, la gonorrea, e i flussi bianchi delle donne.

QUERCIOLA, con altro nome detta *camedrio*. Pianta che cresce ne' luoghi incolti e sassosi, ed è alta un piede; le foglie sono piccole, e simili a quelle di quercia. Questa pianta è amara, apritiva, sudorifera, la sua decozione è buona nelle febbri, nello scorbuto, nel principio d' idropisia, alla gotta, provoca i mesi alle donne, e fa uscire il feto. Il sugo si prende per ammazzare i vermi del corpo, e lo stesso effetto fa il vino, in cui sia stato infuso una notte quest'erba. Il seme bevuto al peso d'una dramma purga la collera per mezzo dell'orina.

Quincuncem. Espressione degli antichi, con la quale s' intende una certa disposizione che si dà agli alberi nel piantarli, detta da' moderni *in terzo*. Quest'è una piantata d'alberi di più filari paralelli tanto per la lunghezza, che per la larghezza, ma posti in modo che il primo del secondo filare principia al centro del quadrato

che

che formano i due primi alberi del primo filare e i due primi del terzo, il che fa la figura di cinque d'un dieci delle carte da giocare. Il *quincuncem* degli alberi sterili riesce male se non si lavora due volte l'anno o con la vanga, o con l'aratro; e per non gittare la spesa si potrà seminarvi dell'orzo, della vena, o de' rubigli, e quando l'ombra impedirà la raccolta, si formerà prato a erba. Con questo metodo gli alberi vengono belli, pochi vanno male, buttano ugualmente, e in quindici anni dalla piantagione sono più forti, che in trenta quelli trascurati. Questa sorta d'alberi ben coltivati per dieci o dodici anni, sono sempre belli, quand'anche non si coltivino in seguito; ma quelli che sono stati trascurati ne' primi anni, non si rimettono più. E' azzardoso il mettere i frutti a *quincuncem*, perchè quelli solo delle prode fanno i frutti; l'ombra degli uni aduggisce gli altri, l'aria non ha il libero passaggio, ed i frutti non riescono della sua buona qualità.

R

RACCOLTA. Questo termine s'applica ordinariamente al tempo della raccolta, e alle biade, e grani in generale che si raccolgono. Quando l'inverno è stato freddo, e asciutto, e che sono venute delle nevi, le quali hanno soggiornato sopra la terra, e si sono liquefatte insensibilmente senza gran dolchi, e che dopo di questo il freddo, o la siccità hanno trattenuto l'erbe dal nascere avanti la primavera, si può sperare una bella raccolta in ogni genere, perchè la terra s'è riposata, e non è stracca con buttare inutilmente troppo presto; tutti i sali vi sono,

stati

ſtati dilavati dalle pioggie troppo abbondanti, e intempeſtive. Si conſidera ordinariamente che in dieci anni noi abbiamo una cattiviſſima raccolta, due molto mediocri, cinque ordinarie, e due abbondanti: queſta combinazione s'accorda preſſo a poco con l'eſperienza.

RADICCHIO. *Vedi CICOREA.*

RADICE. Generalmente con queſta parola s'intende la parte ſotterranea delle piante, che attrae il nutrimento dalla terra. *Vedi BARBE.*

Si comprendono ancora ſotto queſto nome molte ſpezie di piante, che ſi coltivano negli orti, o ne'campi a motivo della loro radica, e ſervono d'alimento all'uomo, e di nudrimento alle beſtie; tali ſono le rape, i navoni, le carote, le paſtinache ec.

RADICE: E'il nome che ſi dà ad una ſpezie di rapa forte, più piccola, e di forma lunga, della quale ve ne ſono di più ſorti, cioè bianche, e nere, dolci, o forti, e che hanno le foglie poco differenti dalle rape. Fra queſte ſi può notare ancora il ramolaccio, da alcuni conſiderato per una radice ſalvatica, come pure il ravanello, che è una ſpezie di ramolaccio molto groſſo, e d'un ſapor piccante. Tutte queſte qualità di radici, poſſono ſeminarſi ogni meſe da febbrajo, fino a ſettembre, ma vi vuole terreno molto graſſo, e lavorato profondamente, affinchè poſſano venir lunghe, e groſſe, formando nel terreno de' buchi con le dita a tre o quanttro pollici di diſtanza uno dall'altro, con porre tre granelli di ſeme in ciaſcun buco, che ſi ricuopre di terra: le prime ſeminate ſi laſciano andare in ſeme, per raccoglierlo. Le buone ſpezie di radici e ramolacci, ſono quelle che fanno poche foglie, e che hanno la radica lunga, e roſſa; onde ſi procura il ſeme di queſta qualità.

Per far venire i ramolacci di tutti i tempi, cioè a dire nell'eſtate, o inverno, oltre l'autunno, e primavera; che ſono ordinariamente le due ſtagioni loro proprie, prendete il ſeme di ramolaccio ordinario, metterlo in infuſione per ventiquatt'ore in acqua di fiume, quindi ponetelo in un piccolo ſacchetto di tela ben legato, ed eſponetelo al Sole più ardente per ventiquattr'ore, paſſato il qual tempo il ſeme germoglierà, onde ſeminatelo come tutto l'altro ſeme in una terra ben eſpoſta al Sole; poi fate ſegare una botte per il mezzo, in modo che formi due tinozze, le quali combagino eſattamente una con l'altra; una ſola di queſte può ſervire nell' eſtate per ciaſcuno ſpazio di terra in ſemenza, ma per l'inverno ve ne vogliono due. Seminate tanta eſtenſione di terra quanta ne può coprire una tinozza, e ſeminata che ſia, copritela con la tinozza: alla fine di tre giorni troverete i voſtri ramolacci della grandezza, e groſſezza delle cipolline bianche: avendo due piccole foglie gialle, o roſſiccie fuori di terra: queſti ſono buoni a tagliare e mettere nell' inſalata. Per averne anche l'inverno, fate ſtare il ſeme in molle nell' acqua tepida, eſponetelo al Sole, o in luogo caldo per farlo germogliare; fate ſcaldare le due tinozze, in una delle quali, dopo ripiena di buona terra ben concimata, vi porrette il ſeme, e con l'altra la coprirete. Ogni volta che il biſogno lo richiede, innaffiate queſta terra con acqua tepida, e fate traſportare queſte due tinozze ben unite una contro l'altra in un ſotterraneo caldo; alla fine di quindici giorni potrete cavare i ramolacci.

RADICHE DI FIORI. *Vedi FIORE.*

RAFFAONCELLO. Sorta d'uva roſſa, che maturata perfettamente partecipa del violetto.

Ne

Ne fa molta a grappoli lunghi, e sparti, di granella grosse, piuttosto lunghe, sode e di guscio duro. I capi sono sottili, di color marrone, con occhi piccoli, chiacciati, e discosti uno dall' altro; e i pampani vengono piccoli, sottili, poco vellutati, e molto rabescati, con punte acute, gambi, e costole rossiccie. Vuole clima caldo, terra sana, di corpo, grassa, e pastosa; nè sdegna anche l'aria di ponente. Il vino viene colorito, grosso, spiritoso, e di durata; ma siccome non ha odore, nè gran sapore, così fa meglio lega mescolata con altre uve.

RAFFAONE. Uva simile al raffaoncello, alla riserva che i grappoli vengono serrati, con granelli di guscio gentile; i capi sono grossi, e i pampani grandi, grossi, e vellutati. Richiede clima caldo, in terra esposta al vero mezzo giorno, sana, leggiera, sottile, asciutta, e sassosa, chiamata galestro, o pure nel galestrino, come pure fa bene nella terra forte, che fa delle crepature, e atta a pigliare il caldo. Fa il vino rubicondo, di molto spirito, odore, sapore, e di lunga durata senza prender vizj, e però grato a beversi solo: mescolata discretamente quest' uva con altre rosse, dà al vino odore, forza, e sapore.

RAMERINO. Si moltiplica il ramerino, staccando tra la fine di marzo, e il principio d'aprile i rami giovani con un poca di barba, e trapiantandoli in terreno grasso, non molto umido, esposto in luogo caldo, mentre al freddo facilmente muore; i rami ancora che abbiano due anni, staccati dalle piante vecchie, e posti in terra, gettano le sue barbe. Il ramerino si pone negli orti, e particolarmente vicino al luogo delle api, perchè amano il suo fiore, che le mantiene sane, e fanno mele odoroso, e sano. Que-

sta pianta è buona a molti usi; le sue foglie, e fiori giovano nelle affezioni di genere nervoso, come la paralisia, epilessia, vertigni: applicato il ramerino esteriormente, fortifica le giunture, e i nervi, e scioglie gli umori frigidi: è buono in decozione contro le ostruzioni di fegato, di milza, e contro l'iterizia.

RAMOLACCIO. *Vedi RADICE.*

RANNO. Spezie di frutice spinoso, di cui ci serviamo per guarnire le siepi, e che per avere le spine acutissime, si dice comunemente spina da Crocifissi. I suoi rami sono molti alti, e diritti, le foglie lunghe, e olivastre: fa un frutto rosso con il nocciolo, che serve a' tintori per fare il giallo, il turchino, e il verde.

RANUNCOLO. Fiore che per la vivacità de' colori, e per la maestosa figura, tiene lo stesso rango delle viole, e de' tulipani, tra' più bei fiori d'un parterre. Ve ne sono de' semplici, de' doppj, e de' semidoppj, e questi sono assai stimati a motivo della prodigiosa varietà de' loro colori, il seme de' quali produce fiori di nuovi colori, diversi da quelli del fiore da cui è stato preso.

La più sicura, e la più pronta strada di moltiplicare tanto gli uni, che gli altri, e quella di staccare i figli che gettano le suet radiche, mentre queste bene spesso fanno il fiore l'anno seguente. Si moltiplicano ancora dal seme, alla riserva de' doppj, che sono sterili. A tale effetto, seccati interamente i fiori, se ne raccoglie per un bel tempo il seme, che dev' essere di bella vista, nè troppo leggiero, nè grinzoso, nè bacato, conservandolo in luogo asciutto fino al tempo della sementa. Dalla metà dunque d'agosto fino a tutto settembre si possono seminare molto radi i ranuncoli, e se questo si fa in cassette o vasi, pongasi

gasi il seme a fior di terra vicino agli orli del vaso, e per qualche giorno si lasci stare all' ombra; che se si seminano in piana terra, si faccia in buon fondo, esposto al levante, e dopo aver ben sollevata la terra, e resa uguale con il rastello, si getti il seme per un tempo dolce, e sopra il seme si spargano tre dita della miglior terra ridotta in polvere, e si copra con della paglia, innaffiando abbondantemente di sopra la paglia, e la quale dopo quindici giorni si leva. Terminati i fiori, si cava la terra in cui s' erano seminati i ranuncoli, alla profondità di tre buone dita, e si stritola in un vaglio, per separare da detta terra le piccole radichette, le quali rimangono nel vaglio, e seccate si pongono tra finissima rena chiuse in scatole. Il secondo anno quado si vogliono ripiantare, si vagliano dalla rena, e si piantano non così rade come s' era fatto del seme, ma si pongano ad una ad una a un pollice di distanza, in rigoli profondi un pollice, e si ricuoprano di terriccio vagliato. Il terzo anno, siccome hanno acquistata la forza di vere radiche, si mettono più larghe, cioè quattro dita una dall'altra; tracciando il terreno a corda in forma di graticola, e ponendo le radiche in tutti gli angoli che formano i quadrelli, con osservare di mescolare le diverse spezie; affine di formare una piacevole mostra con la diversità de' colori.

Secondo le diverse spezie di ranuncoli, è varia in qualche cosa la loro coltura. Per esempio il ranuncolo asiatico dal fior semplice vuole posto mediocremente solatìo, e si pianta tre giorni avanti la Luna piena di settembre, in terra grassa, e macera, alla profondità di due dita, dopo aver tenuta la radica in infusione nell' acqua per ventiquattr' ore. Secatte le foglie, il

fiore si cava di terra, si fa asciugare all'ombra, e si ripone in scatole con della rena. Il massimo di Constantinopoli, il sangue di bue, e l'asiatico doppio, amano il Sole mattutino, e poi l'ombra, coltivandosi nel rimanente come l'asiatico dal fior semplice. Il globoso detto peonia, che fiorisce in aprile, e in ottobre, ricerca posto mezzanamente solatìo; si pone alla profondità d'un dito, in distanza di tre, e sul finir dell'inverno si spianta solo per cavarli il moltiplico, e subito si ripianta. Il giallo doppio dalle foglie simili alla ruta, detto rutale, ama luogo solatìo, terreno da erbaggi, e si pone sotto due dita, e tre di distanza, seccate poi che siano le foglie, si cava la radica, e asciutta all'ombra si conserva nella rena, o si trapianta in altro vaso ponendolo al coperto fino alle prime acque d'autunno, che allora s'espone al Sole, e alle pioggie. Il bianco doppio vuole sito mediocremente solatìo, terra da erbaggi, che si mantiene umida con l'innaffiature, e stà meglio ne' vasi che in terra, alla profondità di due dita: quando vuol fiorire, e quando sono cadute le foglie si tiene in luogo ombroso, al coperto, ma arioso. D'autunno si cava solo per separargli il moltiplico, e subito si ripianta. Il tuberoso vuole sito, e terra come sopra, e si pone sotto tre in quattro dita: alla fine d'agosto si cava per staccargli il moltiplico, e subito si ripianta.

Nati i ranuncoli, e buttate che hanno le sue foglie, non vogliono essere innaffiati con troppa frequenza, quando il mese di settembre non sia asciutto; e allorchè le notti sono lunghe, s'innaffiano la mattina, perchè l'acqua nella notte resterebbe senza effetto accosto alle radiche mancanti di calore. Si devono difendere dalle pioggie fredde, che gli sono nocive, e nel tempo de'

ghiac-

ghiacci si cuoprono di stoje, e di concio spento, o si tengono in luogo serrato, e non molto umido, trattandosi di quelli che si lasciano nella terra. Al ritornar poi della primavera, si cavano fuori quando il tempo è dolce, e il Sole scoperto, posando i vasi non sopra la nuda terra, ma sopra mattoni, o pietre a guisa di piedistallo, e moltiplicando l'innaffiature a misura che il Sole si rende più caloroso, con staccare tutti i getti, che dissiperebbero il sugo nutritivo, e con difendere dal Sole scottente tutte le boccie nate sopra il primo gambo, e innaffiarli ogni due giorni nel tempo della fioritura, che sono i mezzi d'avere di bei fiori. Bisogna inoltre perseguitare gl'insetti che danneggiano infinitamente questi fiori, in particolare i gorgoglioni verdi, e neri, i bruci grigi, le formiche, le lumache, i ragni, e i bacherozzoli bianchi, potendo fra' molti rimedi per iscacciarli, usare quello di gettare attorno i vasi una forte decozione d'assenzio, o di tabacco, o di colloquintida.

Quando i ranuncoli sono nel suo declinare, cioè che i fiori ingiallliscono, si tagliano al piede senza aspettare che si secchino intieramente, si smuove la terra, s'innaffia, e si lasciano stare, perchè le radiche riprendano polpa, aspettando a cavarle alla loro maturità, e allora si ribaltano i vasi per parte, per difenderli dalle troppo dirotte pioggie. Quindi dissotterrate, si separano per quanto si può le piccole radiche, le quali si trovano attorno alla radice principale, levando, e tagliando diligentemente tutto quello che v'è di guasto, lasciandole rasciugare all'ombra, riponendole in scatole, o ripiantandole subito, secondo che richiede la loro diversa spezie, come abbiamo detto di sopra. Riguardo a' ranuncoli semidoppj, si pratica la stessa coltura che

 a'dop-

a' doppj, se non che non se gli stacca boccia veruna, poichè una delle loro bellezze consiste nella quantità de' fiori. Tutte le radiche quando sono riposate un' anno, o anche due fuori di terra, riescono migliori nell' esser poi piantate, e producono i fiori di gran lunga più belli.

RAPE. Radica che viene dal seme, e che si coltiva si negli orti, che ne' campi, tanto per uso di cucina, che per ingrassar le bestie. Negli orti si seminano di giugno, e luglio per averne l' autunno, e l' inverno, gettando il seme rado, e diradandole quando sono nate, con sarchiarle, e pulirle dalle mal' erbe; e allorchè sono in grado d' esser colte, non si lasciano di più in terra, perchè non induriscano, mentre la bontà delle rape consiste nella tenerezza, e dolcezza, e a questo conferiscono le brine che ricevono.

Le grosse rape, e navoni, destinati a nudrire il bestiame nell' inverno, e primavera si coltivano in terra dolce, leggiera, renosa, e un poco umida; vengono molto bene ancora nelle terre forti, quando sono ben lavorate. Raccolto da' campi il grano, e bruciate le stoppie alla fine di giugno, si rompa la terra con l' aratro, spargendovi in tale occasione del buon letame, e quindi per un tempo piovoso, perchè nasca, si sparga con la mano ugualmente rado il seme ricoprendolo di terra con l' erpice all' altezza d' un pollice. Quando le rape sono nate, si diradano molto, trapiantando quelle che si levano, in quei luoghi ove nato non fosse il seme, e giunte alla grossezza dell' estremità del dito auriculare, si sarchiano con diligenza, estirpando tutte l' erbe straniere, o in vece di sarchiarle vi si fà un piccolo lavoro con la zappa. Si tengono lontane dal campo tutte le bestie, particolarmente i porci, e verso il mese d' ottobre vi si ruzzola

un

un barile pieno d'acqua per ſchiacciare le foglie, e obbligare le radiche ad ingroſſare. Nel meſe di novembre ſono dive nute mature, onde ſi cavano prima de' ghiacci, e ſi pongono ſenza le foglie a ſuoli in cantina, o meglio nel recinto fatto appoſta, come s'è detto alla parola *NAVONI*. Tanto le rape, che i navoni ſono di grandiſſimo utile per il beſtiame, e però non va traſcurata la loro coltura.

Il ſeme di rape è calido diſſeccante, attenuante, inciſivo; fa venir fuori la roſalia, e 'l vajuolo: s'ordina nelle febbri maligne, nell' iterizia, e la doſe è d'una dramma. Le rape in decozione d'acqua calda con zucchero ſono buone per la toſſe incallita, l'aſma, e l'etiſia: s'impiegano eſteriormente negl'impiaſtri per mitigare i dolori: cotte ſotto la brace, e applicate dietro gli orechi, calmano il dolor de' denti, e ſono eccellenti contro i pedignoni.

RAPERONZOLI. Erba, che ſi mangia in inſalata, forſe detta così, per aver la ſua barba di figura alquanto ſimile alla rapa lunga. Si ſeminano di giugno, e prima che ſiano creſciuti s'annaffiano, e ſi ſarchiano. La radica peſtata, e meſcolata con farina di lupini, toglie le macchie della pelle.

RASTRELLO. Strumento dentato o di ferro, o di legno; con quello a denti di ferro s' addirizzano le porche, e diviſioni, con l' altro a denti di legno ſi raſchia la terra, e ſi ſcevrano i ſaſſi da eſſa, e la paglia delle biade, e ſimili.

RAVANELLO. *Vedi RADICE*.

RAVEGGIOLO. Spezie di cacio tenero, ſchiacciato. *Vedi CACIO*.

RAVERUSTO. Spezie d' uva dolce, che partecipa del color nero quand'è matura. Viene a grappoli, parte ſerrati, e parte ſpanti di granel-

la

la piccole, tonde, sode, e di guscio duro; ne fa molta, ma è incerta: la migliore è quella che fa i grappoli piccoli, e raccolti, con gambo grosso, corto, e colorito di rosso, essendo inferiore l'altra di grappoli radi, con gambo bianco, sottile, e lungo. I capi sono piccoli, sodi, di color marrone, con occhi fitti, e rilevati, e i pampani poco vellutati, lustri di sopra, molto in tatagliati, e di gambo e costole colorite di rosso. Ricerca clima caldo, suolo sano, di buon fondo, grasso, e forte, che faccia delle crepature, ma non eccessive, e riesce bene anche all'aria di ponente, e di tramontana. Il vino viene molto colorito, grosso, odoroso, spiritoso, e di durata: non è molto praticabile a beversi solo, ma bensì mescolata quest'uva in giusta quantità con altre, fa un singolare effetto, comunicando al vino colore, odore, corpo, spirito, e sapore.

RIBES. Pianta, e frutto simile all'uva spina, ma che viene in grappoletti, o mazzetti, e se ne trova del verde, del rosso, e del nero. Quantunque possa venire dal seme, non ostante si prendon dalle piante vecchie i getti con un poco di barba, e si pongono alla profondità di mezzo piede, in terreno grasso, e ben concimato, considerando che il freddo gli è nocivo. I primi due anni si potano pochissimo i suoi rami, ma i seguenti si tagliano assai corti. S'adopra il ribes nelle salse, e se ne fa la conserva, e i sorbetti, e se ne può fare ancora il vino, che riesce molto utile ne' paesi che scarseggiano d'uva, ed è buono per la sete, per far tornare l'appetito, e per la disenteria: ecco la maniera di farlo.

Abbiate una bigoncia di ribes in grappoli, chiacciatelo in un gran vaso, e gettatevi trentadue libbre d'acqua: passate dodici o quindici ore, spremete e colate il liquore, ponendolo in un bari-

barile, dove lo lascerete stare senza toccarlo finchè non comincia a chiarire, allora travasatelo in un altro barile, e gettatevi una libbra di spirito di vino per ogni dieci libbre di liquore, aggiungendovi se volete dello zucchero in una ragionevol quantità, o per un quarto d'ora andate mescolando, e smovendo ogni cosa: poscia turatelo con diligenza, e lasciatelo stare così circa tre mesi, dopo il qual tempo è eccellente a beversi.

RICCIAJA. Luogo dove tengono ammassati i ricci de' marroni perch'è rinvengano, e sieno più agevoli a diricciare.

RICOTTA.

RIGAGLIO. Sorta di fiore, che si coltiva ne' giardini per vaghezza, i di cui semi ammazzano i pidocchi; altrimenti si dice *fior cappuccio*, o *sprone di cavaliere*. *Vedi FIOR CAPPUCCIO*.

RISO. Molti Scrittori de' precetti d'agricoltura riflettendo forse non convenire a quei terreni capaci d'altri prodotti la coltura del riso, ed essere altresì pochi quei, ne' quali per la situazione, e qualità della terra adattar vi si possa, non hanno perciò di essa fatto parola alcuna. Ed in fatti oltre il clima d'aria piuttosto calda, nè soggetta a nebbie, vuole il riso luogo basso, che non sia composto d'argilla, tufo, creta, o sabbia, adattandosegli ogn' altra qualità di terra, benchè frigida, e non domestica, che con i molti, e profondi lavori d'aratro, e vanga, secondo il bisogno, sollevandola, ed esponendola al Sole, e a' ghiacci, e con buoni letami, ridur si deve prima d'ogn' altro trattabile, attiva, e pulita da sterpi, barbe, e radiche d' ogni sorta, mentre sfugge il riso la compagnia di qualunque erba, nè vuole all'intorno piante che lo adombrino, e gl' impediscano il benefizio de' raggi del

Sole.

Sole. Quando non lo sia di sua natura, pongasi a livello la superficie del terreno (*Vedi LIVELLARE*) per poterli dar l' acqua per tutto ugualmente, pensando alla maniera di farla scolare a tempo per mezzo di fossi con le sue cataratte, poichè assai dannosa gli è quell' acqua che vi si trattiene più del bisogno; e se il luogo soggetto fosse a inondazioni, vi si ripari in tal caso circondando il campo con una gran fossa, e con argini forti, e sicuri. Quanto all' acque si ricerca una non interrotta sorgente, o fiume, che non sia per mancare nell' estate, di dove poterle prendere, e queste condurle per un fosso, o canale, il quale abbia un' insensibil pendìo, acciocchè placidamente giungano alla risaja. Si dee osservare che l' acqua non abbia del minerale, del nitroso, del salso, o fulfureo, o sapor cattivo, e limaccioso, o che partendosi da monti vicini non sia cruda, e fredda, ma bensì che venga da un fiume, nel quale per il lungo corso siasi riscaldata, e resa pura.

Per mantenere più che sia possibile la brevità, accennerò puramente la maniera, con cui si coltiva il riso in quei paesi che abbondano di questo prodotto. Fattane la raccolta nel mese d' ottobre, rompono con l' aratro le terre, e siccome si sono estesi a coltivarlo non solo ne' luoghi paludosi, ed umidi, ma negli altri ancora, così nelle terre umide, e facili a produrr' erbe, ove giova spargervelo ogn' anno senza interrompimento, vi fanno un secondo lavoro al principio di marzo, e un terzo in aprile al tempo della sementa, e questo, massime in terre nelle quali per l' umidita difficilmente s' adopra l' aratro, lo giudicano alcuni più vantaggioso fatto con la zappa: nell' altre terre poi, per non straccarle, usano il variare ogn' anno la sementa, e a tal' effetto

fetto raccolto il riso, e rotta nel novembre la terra, vi seminano alla nuova stagione dell'orzo, o altre biade marzole, dopo le quali lavorata, e rilavorata la terra vi pongono l' anno seguente il grano, e il terz'anno nuovamente il riso, che se la terra è poco vigorosa, dopo averla rotta nel mese di novembre, la lasciano un anno in riposo, arandola per la seconda volta in aprile, e per la terza in luglio. Il letame che in abbondanza richiedono tutte le terre poste a riso, dev'essere spiritoso, bene smaltito, che non vi si ritrovino semi di sorte alcuna; e questo usano alcuni distribuirlo nel campo a piccoli monti avanti l'inverno, indugiando a spargerlo allorchè sono passati i ghiacci, ed altri praticano il trasportarvelo poco prima della sementa, e tosto spargerlo sopra il terreno. Nel mese d'aprile, dopo aver scavati, e ripuliti i fossi, rivisti gli argini, e fatto al terreno l'ultimo lavoro, stritolano con il badile tutte le zolle, e con riempire, e appareggiare il vuoto de' solchi riducono il terreno a piano uguale, lavoro che si può fare ancora passando attraverso de' solchi un grosso erpice con buoni denti, quando però la terra sia asciutta, e concotta da' ghiacci: quindi col badile istesso aprono de' solchi diritti, profondi un palmo, e larghi due, in tal distanza tra loro, che siano capaci di ricevere la soverchia umidità che scola dall'ajole; e allegato abbondantemente il campo, in una giornata chiara, e senza vento vi spargono il seme, il quale dev'essere scelto, non del vecchio, nè del più sodo, ben pulito, e tenuto per un ora in infusione nell'acqua. Ad oggetto poi che il seminatore trovandosi nel campo allagato non torca il suo cammino, e per conseguenza non sparga in alcuni luoghi doppiamente il seme, lasciandone altri vuo-

vuoti, come facilmente accader potrebbe, pongonsi sull'argine del campo de' legni fitti in terra discosti uno dall'altro per quanto arriva il seme che getta con la mano, acciocchè fissando gli occhi in questi possa dirigere i suoi passi, e spargere per tutto ugualmente il seme, avvertendo di sospender la sementa se mai in questo tempo si levasse vento, o che il terreno per aver inzuppata l'acqua restasse asciutto, non dovendosi gettare il riso sopra la nuda terra.

Sparta così la semenza, e ricoperta di quel sottil limo che deposita l'acqua, grand'arte vi vuole in saper regolare l'acqua, essendogli ugualmente nociva la troppa, o la poca quantità, e la lunga, o la troppo breve dimora: generalmente ne' terreni di sua natura frigidi, deboli, e ombrosi, ove le piante vengono languide, in minor copia se gli diano l'acque, nè vi si lascino stare più di dieci giorni, e passato altrettanto tempo se gli ritornino, e se gli tolgano con la medesima regola, finchè fatto robusto il gambo, comparisca il fiore; dovechè a' terreni grassi, attivi, e caldi o stati in riposo se ne può dare una maggior quantità, e lasciarvela più lungo tempo. Si diminuisca l'acqua subito, che saranno spuntate due foglie, perchè il vento nell'agitarla non giunga a svellere le tenere pianticelle, e a misura che queste vanno crescendo, si cresca ancora l'acqua a segno di coprirne tutto il germe. Di somma importanza ancora è l'estirpar tutte l'erbe, che tolgono al riso il necessario sostentamento; e a tal'oggetto una volta alla fine di maggio, e un'altra al principio di luglio, secondo che la necessità lo porta, levata l'acqua, prima che il Sole abbia prosciugato il terreno, si ripulisce da ogn' erba, svellendola con diligenza fino dalle radici, acciocchè non ripulluli, avvertendo però di

di non far mai questo lavoro quando il riso è troppo tenero, o quando è divenuto grande, ed ha formato il nodo, poichè allora molto più delle mal' erbe lo danneggia l' esser calpestato: quindi se gli restituisca in abbondanza l'acqua, giovandogli assai, per essere allora vicino a formare il nodo, e gli si tolga o scemi secondo il bisogno, cavandola affatto se si ricuopre di musco, come facilmeate accader suole ne' terreni paludosi; ma se ciò succede allorchè divenuto già grande, e forte, non teme danno alcuno, allora non solo vi si lasci l'acqua, ma vi si accresca in quantità, finchè formato il granello, accostandosi alla maturità, convien levarla.

Divenute le spighe d'un color giallo chiaro, segno della sua maturità, che suol'essere al mese d'ottobre, bisogna farne tosto la raccolta; nè m'estenderò quì in parlare della maniera di tagliarlo, e come affastellato si faccia dalle cavalle tribbiare, ma solo accennerò che siccome in questa guisa molto se ne perde cadendo sgranato nella risaja, e molto ne mangiano le cavalle nel batterlo, così per iscansare questi danni il Signor Conte *Egidio Negri* Vicentino ha studiata, e con felice esito inventata una macchinetta, con l'uso della quale raccor' si possa il riso senza le già accennate perdite. Quest'è un vaso di figura cilindrica, fatto di lamina di ferro stagnata, che ha di dietro un manubrio per poterlo impugnare, e dalla parte d' avanti all' estremità del vaso v'è fermato, e affisso un pettine di ferro, la di cui tempera debb' essere molto dura, e con i denti discosti uno dall' altro tanto che possa introdurvisi la paglia del riso al di sotto della spiga, e che un granello di riso vestito sia quasi per passarvi, ma non vi passi intieramente. Facile è l'uso di questo pettine, poi-

poichè preso il vaso per il manubrio con la mano diritta, e impugnate con la manca tante paglie di riso quante può capirne nel pettine, si facciano entrare tra dente e dente sotto la spiga, e quindi alzando all'insù con forza il pettine ne sortiranno fuori le paglie, e le spighe scaricheranno il grano nel detto vaso. Ogni volta che il vaso è pieno, si vuota in de' canestri, nè altro vi vuole per render pulito il riso che trasportarlo all'aja, e fattene delle masse alte un palmo, e larghe due piedi, farle battere ciascuna da due uomini, e quindi trarlo in aria con la pala, appunto come si fa dell' altro grano.

ROBBIA. Pianta la di cui radica serve per la tinta rossa: la migliore viene vicino a Lilla, e si potrebbe coltivare con ugual riuscita, e vantaggio considerabile ancor presso di noi. Questa radica non è più grossa delle dita umane, la sua scorza è d'un rosso pendente al giallo; i gambi sono lunghi, ruvidi, e quadrati, intorno a quali vi sono le foglie nodo per nodo in forma di stella; il seme è tondo, e nero quando è maturo. In Olanda usano lavorare il terreno in autunno, alzandolo a porche molto rilevate, perchè si venga a stagionar bene nell'inverno; e a marzo arano di nuovo la terra, ficcando il bombere alla maggior profondità possibile, disponendola a porche larghe diciotto dita, e alte un piede; e tali porche le fanno a motivo delle inondazioni a cui sono sottoposti quei terreni. A marzo pure spargono il seme, il quale ricuoprono con l'erpice, e su' primi d'aprile, quando spunta, scalzano la terra, quindi sarchiano le piante, e in settembre ne raccolgono il seme, ricoprendo poscia ciascuna pianta con un poca di terra per far ingrossare le radiche. Al nuovo spuntare che fanno le piante al marzo seguente,

te, smovono la terra attorno le radici vecchie, staccano tutti i rampolli che trovansi dalle parti, i quali si dilatano orizontalmente fra le due terre e questi immediatamente gli trapiantano sulla sommità di nuove porche alla distanza ciascuno di più d'un piede; e lo fanno in giornata piovosa ed umida, perchè facciano tosto presa, e barbichino. Passate due stagioni dopo posta la robbia, verso S. Michele; quando sono cadute le foglie, cavano le radici; le seccano; e dopo macinate, le vendono. La decozione della radica ridotta in polvere, al peso d'una dramma, provoca con efficaccia l'orina, e le purghe delle donne, ed è un infallibile rimedio contro lo spargimento della bile.

ROCAMBOL. Questi crescono più de' capi dell'aglio, ma sono d'una qualità meno piccante: vengono dal seme, e si coltivano come l'aglio.

ROMICE, *Lapazio*, Spezie d'acetosa molto grande, e molto agra, che si coltiva come l'acetosa. V'è ancora la salvatica. Il sugo della sua radica è buono contro la scabbia, le volatiche, le lentiggini, e altre macchie della pelle.

ROSAJO. Pianta che fa le rose, le quali quantunque siano un fiore de' più comuni, non sono però de' meno mirabili, per la bellezza del suo colore, e per il suo grato odore. I fioristi ne coltivano di varie spezie. Tutti i rosai generalmente vogliono una terra forte, e vigorosa, in posto solatio, e si moltiplicano o propaginando o piantando i rami al mese di novembre, e di febbrajo; di marzo si potano, e nell'autunno levatagli d'attorno la terra vecchia, vi se ne pone della nuova, che sia grassa, e macera, non tralasciando d'abbondantemente innaffiarli nell'estate.

I Rosai d' ogni mese vanno potati due volte l'anno; al mese di novembre si tagliano vicino a terra, e tre giorni avanti la Luna piena di marzo nuovamente si tagliano, lasciando solo un' occhio, o due per ramo; poi si coprono le barbe di nuova terra, e quando il rosaio comincia a far le boccie, se gli levano prima che siano affato aperte, essendo questa la maniera che nell' estate producano quantità di rose.

Un istessa cultura vuole la rosa d'Olanda, ma ricerca luogo fresco, e mediocremente solatìo, tagliandole al mese di marzo solo le estremità, che sono secche. In ugnal modo si coltiva la rosa gialla, che gradisce luogo freddo, e di non esser ristretta.

La damaschina ama posto solatìo, terra vigorosa, e innaffiata a tempo debito. Al venir della primavera si tagliano tutti i rami vecchi rasente al tronco, e a'nuovi si lascia un solo occhio, o due.

Per aver delle rose in ogni stagione, scoprite nell'inverno le barbe del rosajo, mettetevi dello sterco di cavallo ben minuto, mescolato con polvere di zolfo, e ricoprite tutto di terra.

Le rose fresche ristringono, ma molto più le secche, e lo stesso effetto fa la conserva, la quale fortifica lo stomaco, arresta il vomito, e il corso del ventre. S' adoprano pure le rose esteriormente in formenta, dopo averle fatte bollire in del vino generoso, per le contusioni, e per fortificare i nervi. La radica del rosajo, e sopra tutte del salvatico presa in polvere nel vino con qualche acqua cordiale, è l' unico rimedio contro i morsi de' cani arrabbiati.

ROSOLACCIO. Erba salvatica medicinale, che nasce per lo più ne'campi tra le biade, così detta perchè fa il suo fiore di colore simile alla

alla rosa vermiglia: questo fiore è pettorale, e dolcificante; s'adopra nelle infreddature in forma di tè, o in sciroppo.

ROVERE. Albero sì ne' frutti, che nella forma, e nelle foglie tanto simile alla quercia, che la descrizione dell' uno servir potrebbe ancora all'altro, quantunque da' alcuni sia stata la rovere giudicata la quercia Salvatica. Non richiede gran coltura, venendo di sterminata grandezza anche senza lavori, non ostante sì faciliterà il loro crescere se gli si useranno delle attenzioni. *Vedi BOSCO*, ove hò detta la maniera di seminar le ghiande, e di rilevar le quercie.

ROVO, detto anche *Rogo*. Arboscello che ha i rami spinosi, il quale nasce nelle macchie, ne' boschi, e lungo le strade. Il suo frutto è la mora salvatica, la quale prima della sua maturità è rinfrescante, e astringentissima. S'adoprano delle sue foglie per le infiammazioni di gola: la loro decozione è uno specifico contro l' ulcere delle gambe, facendola nel vino, col quale si lavano spesso. Le radiche di rovo sono apritive; buone contro la pietra, e prese in decozione arrestano il corso del ventre.

RUBIGLIA. Sorta di legume salvatico simile al pisello, ma di sapor meno piacevole, e di color quasi nero, che viene ne' luoghi magri e secchi.

RUCA. E' un animaletto che distrugge le foglie, e i frutti degli alberi, e particolarmente de' meli, e le foglie dell'erbe. Ungasi il tronco dell' albero con fiele di bue, o vi si ponga a mezzo della pania. L'orina umana fracida alle radici, siccome l'orina di pecora, lo strame di fave, lo sterco colombino, secondo *Costantino Cesare*, difendono gli alberi da questi nocivi animali. Il più sicuro rimedio sarà però quello di

osservare dove questi animali hanno formate le loro abitazioni, e al principio di giugno tagliare senza verun riguardo tutti i rami sì minuti che grossi, i quali ne sono infetti, e gettarli sul fuoco; quindi cercare per il tronco tutti i luoghi coperti, e se ne vede, darli la morte strofinando gagliardamente il sito con un ruvido panno. Trà cavoli, e altre erbe s'usa lo spargere la cenere d' ulivo, o di fico, o vi si fanno de' profumi di zolfo.

RUCA, *Rucchetta*. Erba di sapore acuto, che si mescola nell'insalate di natura frigida in riguardo della sua calidità. Si semina di primavera in qualche sito, poichè non teme il freddo; s'innaffia, e si tosa spesso, perchè non se ne vada, subito in fiore. La ruca salvatica ha le foglie più strette, più intagliate, e d'un sapore più piccante.

RUGGINE. Si dicono quelle macchie che apparifcono sulle biade. *Vedi BIADE*, all' articolo *Malattie delle Biade*.

RUTA. Pianta medicinale d'acutissimo e disgustoso sapore, la quale cresce negli orti, e ne' luoghi esposti al Sole, secchi, magri, e difesi da' venti, temendo il freddo. Seminasi di marzo, e di settembre, quand'è cresciuta si recide a traverso, perchè non vada in seme, diventando allora legno, ma anzi ringiovinita pulluli tenera, e vigorosa; s'appiglia ancora col porre un ramo in terra. Questa pianta è calorosa, nervosa, vulneraria, cordiale, e contro le ventosità; s'impiega contro l'epilessia, i mali maligni, i veleni, la peste, morsi d'animali, e di cani arrabbiati, e per la colica ventosa ec.

S

SAGGINA. Non parlando della bianca da *Dioscoride* chiamata *Miglio Indiano*, per non esser quasi in uso, ma bensì della rossa, questa si divide in due spezie; una s' alza a guisa di canna otto, o dieci piedi, e nella sommità apre una spiga con molte fila lunghe, e sparse, in cima alle quali è attaccato il seme, e de' fusti, e fila di questa se ne fanno granate da pulire i pavimenti, e spazzole da panni: l' altra similmente rossa, che è la più usata, cresce solo all' altezza d'un uomo, e poco più, e butta una pannocchia a guisa di pina, molto unita, e assai più abbondante di grani dell' antecedente. Tanto l'una che l'altra ama sito caldo, in luogo aperto, e terra grassa, umida, anzi fangosa, per il molto umore che attrae. Si semina d'aprile, e di maggio, ricuoprendola con la zappa due volte, rizzappandola poi di nuovo quando comincia ad alzarsi, con radunare in tale occasione la terra a' piedi delle piante, e rincalzarle. Serve non solo per i colombi, polli, e altri animali, ma mescolata con grano i contadini ne fanno anche del pane.

SAGGINELLA. Dicesi di quella Saggina che seminata di luglio, e agosto, quand' è alta due piedi da terra, si sega in erba per darla a' buoi.

SAIN FOIN. *Vedi CEDRANGOLA*.

SALCIO. Albero di mediocre grossezza di legno leggiero, pieghevole, e difficile a rompersi, che viene più grosso ne' luoghi umidi, e quantunque ami l' acqua, viene non ostante ancor ne' luoghi asciutti di terra vigorosa, e grassa,

nè vuole avere le barbe nell' acqua , ma gode d' una terra umida , come sopra fossi , argini , e prati , e in luogo non molto caldo , ma temperato , e freddo. Si trova il bianco e il nero ; il primo serve per legare , e stringere qualunque cosa , ed il secondo benchè serva a legare , non è tanto flessibile ; se ne ricavano però delle pertiche molto utili . Il bianco si rileva in due maniere : la prima facendo con un palo , o con il trivello un buco nel terreno profondo tre piedi , e ponendovi un ramo staccato dal vecchio , e che non abbia più d' un anno , e pulito da ogni rametto , massime in quella parte che deve entrare in terra , riempiendo il buco di terra ridotta in polvere , acciocchè il legno da per tutto tocchi la terra . La seconda maniera è di fare avanti l' inverno una fossa larga , e fonda tre piedi , lasciandola aperta perchè la terra si ripurghi , e quando il salcio non ha la foglia , si prendono i rami come sopra , lasciandoli tutt' i suoi rametti in quella parte ancora che deve andar sotto terra , gettando anch' essi le barbe , e si piantano in detta fossa . Attaccati i salci , si riguardano dalle bestie , e per tre anni non si toccano col ferro , passati i quali si recidono a traverso , e non per obliquo , poco più d' un piede lontano da terra se si desiderano molti vinchi , ma se si ricerca la durata si taglino tre o quattro piedi da terra . I Salci neri pure si piantano in un buco fatto col palo , o trivello , come s' è detto de' bianchi , o si scavano avanti l' inverno delle fosse larghe , e fonde quattro piedi , e presi alla primavera , avanti che germoglino , i rami , o pertiche grosse di due o tre anni , si pongono in un buco fatto col palo in fondo di dette fosse , le quali poscia si riempiono di terra . Se si vuol fare una saliceta lungo qualche ripa

ripa di fiume, si dispongono a *quincuncem* in distanza di quattro piedi, e nell'altre piantate di dieci piedi, osservando di tagliare queste pertiche a Luna crescente, in tempo che non siano bagnate da rugiada, o da acqua, e dopo piantate porvi il suo palo, e fasciarle di spini per difenderle dalle bestie: Si puo lasciarli la sua cima senza tagliarla, e a quelle che se gli mozza la cima, conviene staccar continuamente tutt' i germogli che venissero per il fusto, acciocchè il sugo operi con maggior forza ne' rami vicino alla sommità, i quali se crescessero con troppo vigore, non si tocchino fino al terz'anno, e allora si taglino vicino al tronco; e non si permetta che rigettino, lasciandone soli tre o quattro, i quali si potino mezzo piede lontano dal tronco, e questi getteranno in maniera, che in due o tre anni formeranno buonissime pertiche.

Le foglie di falcio sono rinfrescanti; la loro decozione è buona per lo spurgo di sangue; si lavano i piedi a guisa di pediluvio nelle vigilie del sonno, e nelle febbri: la sua scorza arresta le perdite di sangue delle donne.

SALVIA: Pianta delle quale v'è la grande e la piccola, ch'è la più stimata: i gambi sono d'un verde bianchiccio, le foglie lunghe, grosse, di sapore aromatico, e pendono al bianco; i fiori sono azzurrini, ed hanno dell'odore. Niuno pratica il seminarla, stante la gran facilità, con cui nell'autunno, e primavera s' attaccano i rami posti in buon terreno, lavorato, e massime quando sono staccati con un poca di barba dal folto cespuglio, che forma questa pianta. La primavera si deve tosare, levando i fiori che sono attaccati a' rami, e se crescesse molto, si tosa di nuovo ancor l'autunno. Alligna in qualunque terreno benchè sterile, non teme il

freddo, ma non vuole ſtare all' ombra.

La ſalvia è caloroſa, e aſtringente, cefalica, e diuretica: s'adopra come il tè contro le affezioni del capo, come vertigini, epileſſia, catarri, apopleſſia; è utile nelle indigeſtioni, e debolezze di ſtomaco, ne' flati, colica, ſoppreſſiona di purghe, e d'orine.

SAMBUCO. Arbuſto di mediocre grandezza, del quale ſe ne trovano due ſpezie; una che fa i fiori di cinque foglie, candidiſſimi, e aggruppati talmente inſieme, che formano un globo, e ſi chiama ſambuco roſeo; l'altra fa una quantità di fiori bianchi con qualche odore, che uniti inſieme fanno un tondo a ombrello, largo circa un palmo, e queſti poi ſi convertono in coccole nere, piene d'un ſugo roſſo cupo. Tutte due ſi moltiplicano piantando rami con radica, e ſenza radica, e ſe ne formano delle ſiepi, e de' vaghi ceſpugli.

I fiori di ſambuco ſono ammollienti, e calmano i dolori: cotti nel latte, e applicati in impiaſtro guariſcono la podagra; preſi internamente eccitano il ſudore: le coccole ſono ſudorifere, e buone per la diſſenterìa; la ſeconda ſcorza del fuſto preſa in infuſione purga gli umori dell' idropiſia; e l' olio di queſta ſcorza guariſce le bruciature.

SANSA, e SANZA. Così chiamanſi i noccioli dell' ulive dopo eſſere ſtate infrante, e averne tratto l'olio. Un' uſo particolare di queſta ſanza ſi fa nei contorni di Firenze, mediante la maniera che ſi tiene nell' infranger l' ulive, ſenza che reſtino ſchiacciati i noccioli. A tal'effetto tanto il catino, o ſia vaſo del frantojo, quanto la ruota che perpendicolarmente gira in eſſo per infranger l'ulive, ſono lavorati con lo ſcarpello a piccioli canaletti diritti,

di

di modo che nel girar che fa la detta ruota sopra l'ulive, disfà la polpa di esse, ma non rompe i noccioli, i quali entrano ne' suddetti piccioli canaletti: quindi cavatone l'olio, serve la sanza per fare un fuoco molto caloroso, e s'adopera con frutto specialmente per iscaldare i forni, dove dopo aver ben' arso, allorchè non fa più fiamma, si leva, e si getta in un'orcio, o vaso simile, nel quale soffogata si spenge, e ne rimane una brace, che riaccesa, fa un fuoco di forza, e di durata, ed è molto buona a mettersi nelle braciere, e negli scaldamani.

SANTA MARIA. L' erba santa maria si moltiplica con spartire il caspo che forma; le sue foglie sono lunghe, e dentellate all'intorno: mangiate corroborano lo stomaco, e giovano a malori della matrice.

SANTA MARIA. Spezie d' uva bianca, che ne fa ragionevolmente a grappoli sparti, di figura lunga, con granella piccole, bislunghe, flosce, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, di color scuro chiaro, con occhi lontani, e poco rilevati; e i pampani sono piuttosto piccoli, vellutati di sotto, intagliati, con punte acute. Vuole aria di mezzo giorno, terreno leggiero, sottile, e atto a pigliare il caldo, come il galestro, e galestrino. Il suo vino è bianco, dolce, delicato, odoroso, sottile, che matura presto, ma di poco spirito; è gustoso a beversi solo, e mescolata questa con altre uve bianche, fa buona lega.

SANTOREGGIA. Pianta che ha i gambi alti un piede, e mezzo, le foglie piccole, e vellutate, d'un odor piccante, e i fiori d'un bianco pendente al porpora. E' calida, apritiva; s'usa nelle nausee, crudezze, e altre affezioni di stomaco, nel letargo, e negli assopimenti; ed

ed è contro la toſſe, l'aſma, e altre malattie del petto.

SARACINO. *Vedi GRANO SARACINO.*

SARCHIARE. Diceſi del lavorare, e ſmovere la terra attorno il piede delle piante, ſi perchè da eſſa ricevano maggior ſoſtanza, come pure per iſvellere l'erbe triſte, che le impoveriſcono de' ſughi.

SARCHIO, *Sarchiello.* Piccola marra, deſtinata ad uſo di ſarchiare, cioè cavare le cattive erbe che naſcono tra le buone, e le affogano.

SASSIFRAGIA, o *Saſſifraga.* Erba nota che naſce tra' ſaſſi, e in luoghi aridiſſimi: ſi ſemina ſopra un letto di terriccio di concio, trapiantandola dopo due meſi in buona eſpoſizione, e più che ſi taglia, più ributta. Cotta con il vino è buona a quelli che hanno la febbre, o i calcoli, perchè ſtritola le pietre ne' reni.

SATIRIONI. Fiori aſſai comuni, che amano luoghi umidi, e ombroſi, e vogliono terra robuſta, ponendoſi alla profondità di cinque dita, in diſtanza di mezzo palmo, e rariſſime volte ſi cavano.

SCABBIOSA. Erba notiſſima di moltiſſime ſpezie, la quale creſce ne' prati, montagne, e boſchi; i ſuoi gambi ſono alti tre piedi, tondi, e vellutati; i fiori, che vengono in forma di campanelle tonde, pendono in porpora. Queſta pianta è calida, ſudorifera, e pettorale; s' adopra per la toſſe, aſma, pleuriſia; è buona all' ulcere delle gambe, alla ſcabbia, alla tigna, alla rogna, e all' interne poſteme: meſcolata in impiaſtro con due parti di cicuta, giova alle ſcrofole ſecche; quand'è ſecca però, è di niuna efficacia. Lo ſciroppo di ſcabbioſa è eccellente

per

per il vajuolo quando rientra in dentro, il sugo leva le macchie, e rossori del viso, e del corpo.

SCABBIOSA GENTILE, chiamata anche *Fior della Vedova*. E' simile alla scabbiosa ordinaria; diversifica però nel fiore, che è paonazzo scuro; con alcuni stametti tramezzati che biancheggiano, e rende un odor di zibetto. Si semina in maggio, o giugno, e per S. Michele si trapianta, in posto Solatìo, terreno da erbaggi, innaffiandola quando occorre. L'anno dopo farà i suoi fiori dal giugno al settembre, e questi produrranno il loro seme.

SCALOGNO. Pianta bulbosa, forte quanto la cipolla, che si coltiva come l'aglio, e si pianta di febbrajo, e marzo attorno i quadrati delle cipolle, in terra del tutto priva d'umidità. Fa molti figli, i quali nel trapiantarli si pongono distanti un palmo, quattro dita sotto terra. Quando cominciano a seccarsi le foglie, si cavano di terra, e si conservano in luogo asciutto.

SCIAME. Quella quantità, e moltitudine di pecchie che abitano insieme. *Vedi. API*.

SCIAMITO. *Vedi AMARANTO*.

SCOPA. E' un arbusto somigliante al ginepro, ciascuno de' rami del quale cresce in piccoli ramicelli, che terminano in punte. Viene in ogni qualità di terreno, ma s'adatta meglio ne' luoghi umidi. Se ne fanno de' canestri, delle granate, e de' cerchi: la radice è ritonda, e sì dura, e nodosa, che quando si trova ben soda se ne fanno delle scatole, e altri lavori.

SCORZA NERA. E' una delle migliori radiche che si possa coltivare: si moltiplica dal seme, che è bianco, minuto, e tondo, e si semina nella primavera, e in agosto, in buona ter-

terra che abbia del fondo, lavorata andantemente, o a porche, e quando sono cresciutte all'altezza di sette o otto pollici, si diradano, innaffiandole ne' gran caldi, e usando la diligenza di sarchiarle, con lasciare stare in terra fino a quaresima quelle seminate di primavera.

La radica oltre l' usarla ne' cibi, s' adopra molto ne' rimedj, contro il morso degli animali, la peste, la malinconia, l' epilessia, le vertigini, il vajuolo ec.

SEDANI. Pianta d' orto d' un grand' uso, massime nell' inverno, che si moltiplica dal seme, il quale è gialliccio, e minuto, e si semina in febbrajo se il terreno è asciutto, o meglio in marzo, sopra porche ben letamate, e lavorate, ajutandolo con l' innaffiature a nascere, quando non piova, con estirpare continuamente ogn' altr' erba che vi spuntasse. Giunti i sedami alla grossezza, d' un dito, si trapiantano alla distanza d' un palmo in fossi profondi un piede e mezzo almeno, e larghi un piede, il di cui fondo sia ben lavorato, e ingrassato, e subito piantati s' adacquino, il che va seguitato finchè non si vedono attaccati, e allora se gli aggiugne al piede quattro dita di terra mescolata con letame bene smaltito. Durante l'estate fino a tutto agosto, ogni sera s' innaffiano, in caso cha non piovesse, e venuto il mese di settembre, ogni otto giorni se gli aggiungono quattro dita di terra come sopra, seguitando non solo finchè il fosso sia ripieno, ma anche per tutta la loro altezza, alla riserva delle poche cime, le quali devono restar scoperte, con l' avvertenza nel rincalzare le piante de' sedani, che le foglie restino unite insieme, acciocchè non possa penetrare la terra tra foglia, e foglia, e non piovendo si continui a dar loro ac-

qua,

qua, tantochè venuti i freddi, saranno già bianchi, e in grado di cavarsi. Bisogna lasciarne qualche pianta, perchè alla primavera faccia il seme, ma siccome questo non viene in tempo da seminarsi in quell' anno, così conviene tenerne sempre un'anno per l'altro. Se si desidera far crescere i sedani con sollecitudine, tengasi il seme di quell' anno due giorni in infusione nell'aceto in luogo caldo, poi si faccia seccare, e si semini in buona terra mescolata con cenere di gusci di fave, innaffiandola con acqua piovana, e coprendola con stoje, che in pochi giorni si vedrà spuntare.

SEGALATO. Grano mescolato con segale. *Vedi GRANO SEGALATO.*

SEGALE. Spezie di biada molto conosciuta, che tiene il primo luogo dopo il grano, e della quale se ne fa del pane, che, a vero dire è difficile a digerirsi, ma mescolata con del buon grano riesce più leggiero, e di miglior sapore. Il suo gambo cresce fino a cinque e sei piedi, le spighe, ed il granello sono più lunghi di quelli del grano, ma più sottili. Si semina come il grano tanto sola, che mischiata con grano, e vuole una terra asciutta, di poca sostanza, adattandosi a'terreni ancora più inferiori, e non riceve danno dalle annate asciutte La semente deve farsi in tempo asciutto, perchè altrimenti corre rischio d'imporrire più di qualunque altro seme. E' soggetta la segale a quell' istessa malattia, che nel grano si chiama carbone, come ho descritto alla parola *BIADE*, sotto l'articolo *Malattie delle Biade*. Allora i granelli sono più grossi, e più lunghi degli altri, escendo dalla camerella, o locusta, e sono bruni, o neri, di scorza ineguale; posti nell'acqua in principio galleggiano, poi vanno a fondo, a masticarli

la-

lasciano sulla lingua un sapor piccante. V' è chi pretende che questa malattia provenga dalla puntura d'un insetto, il quale credono essere un piccolo bruco: comunque sia, devonsi separare dalla segala per mezzo del vaglio i granelli infetti, almeno la maggior parte, essendo impossibile cavarli tutti, e se non si levano, possono causare gravi malattie, come accadde a' contadini di Sologna, che vennero attaccati dalla cancrena secca.

La farina di segale applicata in impiastro dissipa i tumori dolorosi delle rosipole, e della gotta; la decozione della crusca ferma il corso del ventre: s'applica del pane di segale per il dolor di testa, e debolezza di stomaco; masticato con il burro fa maturare i tumori.

SEGARE. Il vero tempo di segare il grano, e altre biade è alla loro maturità, la quale succede in alcuni paesi prima, e in altri dopo, mentre segando tanto il grano che tutte le biade quando sono ancora in latte, e non perfezionate, vengono sempre meno pesanti, grinzose, difficili a seccarsi bene, di modo che facilmente riscaldano, si vuotano, e vanno a male. Prima dunque di segare il grano vadasi a visitarlo ne' campi per riconoscere se sia secco, e ben fatto, che si distingue dalla paglia, di gialla divenuta bianca, e dalle spighe che torcendosi più acutamente nel collo, piegano le loro cime all'ingiù a guisa d'oncini. Allora si seghi sollecitamente, mettendolo disteso, e allargato in terra a traverso de' solchi, acciocchè tanto la paglia, che le spighe s'asciughino con prontezza.

SELVASTRELLA. Erba che è detta altrimenti *pimpinella*; nasce per tutti i prati, e ripe de' fossi; s'usa nell' insalata, ed i suoi ra-

mi

mi vengono con due ordini di piccole foglie tonde. Si femina nell'orto la primavera, o l'autunno, all'ombra, in terreno andante; tofata, ributta, e il feme fi raccoglie alla fine dell'eftate. Le fue foglie meffe nel vino gli danno un gufto piacevole. Quefta pianta è rinfrefcante, vulneraria, e polmonaria: fe ne fa ufo nelle affezioni del polmone, nell'etifia, per le febbri maligne, per la diffenteria, e fluffi moroidali.

SEME. Si dà quefto nome a tutti quei granelli proprj a produrre la pianta, dalla quale fono venuti, contenendo in fe ciafcun feme la pianta che deve nafcere, ma inviluppata, e impercettibile, nè v'è pianta che, almeno nella fua origine, non venga dal feme. Effo contiene una materia farinacea, e un'umore oleaginofo, che nutrifce la pianta, ed il germe. Il feme è d'una fecondità prodigiofa, e inefaufta, effendovi delle piante, che ne producono delle migliaja, come il miglio, la canapa ec. nè v'e proporzione tra'l granello, e la pianta che produce, poichè i più grandi alberi fanno fpeffo il feme il più minuto. Siccome tra gli agricoltori con la parola feme affolutamente detta, s'intende ordinariamente di quello del grano, e altre biade, così di quefto, più che d'ogn'altro, convien quivi parlare.

La buona qualità della raccolta dipende non folo dal terreno, e lavori, quanto anche dalla qualità del feme, che è neceffario di qualunque fpezie fia, fceglierlo del migliore, e perfettamente maturo, come per efempio il grano dev'effer tondo, bello, pefante, fonoro, fodo fotto il dente, di quell'anno, venuto in terre non frigide, nè umide, e vangate in quell'anno, e non avendolo della vangata, fi prenda da terre maggefi, in quella parte che non fono adombrate

da

da alberi, è quello delle spighe più alte, e gagliarde, e sempre il più sano; ed il più fecondo; nè si trasporti, secondo *Plinio*, da' luoghi freddi, ne' caldi, nè da' primaticci a' Serotini. E quantunque abbia detto, nato in quell' anno; per essere più attivo; non ostante si deve preferire la biada raccolta in un' anno asciutto, a quella d'un' anno umido; e quella cresciuta ne' luoghi alti a quella de' fondi bassi. E' necessario inoltre vagliarlo perfettamente, e pulirlo da ogn' altra qualità di seme, conservandolo poscia fino alla sementa in luogo fresco, ed asciutto, con spesso rivederlo, e rivoltarlo. Costumano alcuni serbarlo nelle spighe, e due o tre giorni prima di seminare non batterle con i correggiati, ma scoterle sopra de' correnti alti da terra due piedi e mezzo, dicendo che così si preservi dalla volpe, e dal carbone, perchè non è stato mescolato con grano infetto. In molte provincie, si pratica di far passare il seme per una lessiva di calcina viva, che dicono incalcinare; a tal' effetto fanno sciogliere venti libbre di calcina in dieci d' acqua, oppure fanno sciogliere nell' acqua tre libbre di salpetra, o sal comune e vi mettono il seme in infusione, per sette o ott' ore; o lo pongono in de' canestri, e ve gli tuffano dentro, schiumando i granelli che galleggiano, perchè non germoglierebbero; altri inaffiano il seme ammontato con quest' acqua; altri finalmente vi spargono sopra della calcina in polvere, e lo mescolano bene con essa; ed è certo che la calcina rende il granello più grosso, e gonfio, che germoglia più facilmente, e che resiste meglio alle pioggie, alle cattive erbe, e a' vermi. Queste, e simili precauzioni sono fatte ad oggetto di non avere biada carbonata, o volpata ec. *Vedi* BIADE, ove a *malattie delle biade* si parla di diversi rimedj.

Col

Col tuffare il seme in qualche lisciva, si riempiono i suoi vasi d'olj, e di sali, che gli danno vigore, e gli fanno spandere molte radici, dalle quali dipende la nutrizione delle piante. Su tal fondamento varj Autori, che dell' agricoltura hanno scritto, insegnano diverse preparazioni, che credo dover quì partecipare al benigno mio lettore, acciocchè fattevi sopra le sue prudenti, e riflessive speculazioni, ponga in uso quelle che stimerà più giovevoli, e vantaggiose.

Usano in Inghilterra di prendere dell' acqua rosseggiante che cola dal monte del letame esposto all'aria, e alla pioggia, raccogliendola in de' vasi che pongono in buche scavate nel terreno vicino al monte del letame: fanno nel tempo stesso svaporare sul fuoco dell'orina umana, per accelerarne la putrefazione; indi la mescolano con l'acqua del concio, che fanno fermentare insieme in una caldaja sopra del fuoco, gettandovi poscia il seme, con lasciarvelo stare quattro giorni, e quattro notti, e questo seminato produce un' abbondante raccolta.

Altra ricetta per i terreni magri, e renosi. Prendete dodici, o tredici libbre di sterco di pecora, fatelo bollire con del ranno, e poi fatevi sciogliere tre o quattro libbre di salpetra; gettate in questa lisciva uno staio del più bel seme nuovo, e lasciatevelo in infusione ott' ore; indi mettetelo a rasciugare in luogo bastantemente arioso, ma poco esposto al Sole: ripetete quest'operazione più volte, che vegeterà con sollecitudine. Va però seminato rado; e dicono che con questa preparazione fatta al seme, il terreno non ha bisogno d' esser concimato.

Altra ricetta. Si mescola nell' acqua tiepida, che non abbia bollito, dello sterco di vacca, di capra, di pecora, di piccione; e del Salpetra raffinato, e

ſpolverizzato, di ciaſcuno una libbra; ſi laſcia ſtemperare ogni coſa ſino a che queſti diverſi ſterchi abbiano diſciolto il loro ſale, dopo di che sì cola queſta meſcolanza per un panno, in fondo del quale reſteranno le materie più groſſe: poneſi il ſeme in infuſione in queſt' acqua feltrata per ſette o otto ore; poi ſi cava e ſi mette in un canto del granajo, ſmovendolo di tanto in tanto per ſette o ott' ore. Se provere-te una tal preparazione, quantunque eccedente mi ſembri, pur non oſtante vi deſidero di cuo-re quel prodotto di cui ci aſſicura l' Autore della *Caſa Ruſtica*, che è di cento per uno.

Altra ricetta. Rammaſſate tutta la ſpazzatura della caſa che abbonda in ſali, come gli oſſi di tutti gli animali, piume, pelli, ritagli di quojo, ſcarpe vecchie, corna, unghie de' piedi di cavallo, e d' altre beſtie. Abbiate tre bigoncie, o vaſi grandi; nel primo mettete le robe più tenere, e che ſi ſciolgono più preſto da' loro principj; nel ſecondo le meno tenere, e nel terzo le più dure: riempite i vaſi d' acqua piovana, e laſciate ſtare quattro giorni in infuſione le materie che ſono nel primo, quelle del ſecondo ſei, e otto quelle del terzo, paſſato il qual tempo colate queſt' acque, e ſerbatele, buttando via tutte le feccie. Cogliete una buona quantità di quelle piante che contengono molti ſali, co' loro fiori, e ſeme, come ſarebbe ramerino, ſpigo, ſalvia, menta, bettonica, ſcorza di quercia ec. bruciate ogni coſa, e dalle ceneri procurate ottenerne un ſale liſcivale nella guiſa, e col metodo comune. Prendete tante libbre di ſalpetra quanti campi, o jugeri di terra avete da ſeminare, fatelo ſciogliere a ragguaglio in trentadue libbre d' acqua di rigovernatura di cucina per ogni libbra di ſale, e quando è li-

que-

quefatto gettatevi un poco di ſal liſcivale delle piante. Tutte queſte materie impiegatele nella ſeguente maniera. Per ogni campo, o jugero prendete trentadue libbre d' acqua colata da' vaſi ſopraddetti, e meſcolatevi altrettanta acqua di ſalpetra; buttatevi adagio adagio il ſeme, procurando che il vaſo ſia grande, acciocche contenga tutto in modo che il ſeme reſti coperto dal liquore quattro dita; cavate con una ſtummiera i granelli che galleggiano, e laſciatevelo ſtare per dodici ore, e fino a che gonfj, ſmovendolo ogni due ore; poſcia cavatelo, e fatelo ſgocciolare, con un vaſo ſotto per raccorre l'acqua, che è eccellente per altro ſeme. Seminate queſta biada un poco umida, ſpargendone un terzo meno del ſolito; ſi può inoltre diſtendere del letame ſopra la terra, che ſi avrà una raccolta più abbondante. Queſta ricetta, la quale è del Vallemont, fu ne' ſuoi principj ricevuta, ed eſeguita con grande applauſo, ma non s'è mantenuta nell'iſteſſo uſo.

Altra ricetta. Va preſa una ſufficiente quantità d' acqua piovana, nella quale ſi fa ſciogliere della calcina viva a ragione di due libbre per ogni dieci libbre d'acqua, laſciandovela ſtare per tre giorni, e ſmovendola tre volte il giorno; riposata poi ſi travaſa l' acqua, e per ogni due libbre, e due terzi di eſſa vi ſi aggiungono quattr' once di nitro comune, e una libbra di ſterco di piccioni, con meſcolare il tutto, e laſciarvelo ſtare quattro giorni, ſmovendolo tre o quattro volte il giorno, e poi ſi travaſa. Prendete il voſtro ſeme, mettetelo in queſto liquore per diciott'o ore, poi fatelo aſciugare all'aria per un giorno; rimettetelo una ſeconda volta, e dopo fatto di nuovo aſciugare, ripetetelo una terza volta per ſei ore. Fatene

la ſementa in modo che ogni granello ſia ricoperto d'un dito di terra, e a dieci pollici di diſtanza uno dall' altro. Quelli i quali hanno uſata queſta infuſione aſsicurano che la maggior' parte di queſti granelli gettarono ſeſſanta in ſettanta talli, tutti con ſpighe lunghe ſei pollici, contenenti fino a ſeſſanta groſſi granelli, e neſſuna ve n'era che ne aveſſe meno di quaranta. *Giornal. econom. di Franc.*

Altra ricetta per il ſeme che contiene qualche umidità, o che il guſcio ſia diſpoſto a infracidire. Riducete in cenere una pera, aggiugnetevi un poco di ſale, verſatevi dell' acqua, e bagnate con queſta compoſizione il grano prima di ſeminarlo; oppure portate il grano ſull' aja, ammontatevelo, e bagnatelo bene con acqua di concio.

Altra ricetta per i terreni magri. Spargete ſopra il monte del grano una buona quantità di calcina viva, di ceneri di ſermenti di vite, e altrettante manciate di ſale quante ſono le ſtaja del ſeme; innaffiatelo con acqua di concio, ſmovendo ſpeſſo il monte, e ripetendo l'innaffiatura ogni due giorni per otto giorni, e poſcia fatelo ben' aſciugare.

Altra ricetta per difendere le biade dal guaſtarſi, e da ogni ſorta di malattie. Prendete venticinque libbre di calcina viva, e altrettanto ſterco di piccione, quaranta libbre di cenere del focolare, venticinque libbre di ſal marino, o mancando queſto altrettanto nitro, mettete tutte queſte robe in una bigoncia aſſai grande, con un mezzo barile d'acqua comune, e dimenate tutto con un baſtone finchè la calcina ſia totalmente ſpenta. Queſta liſciva ſi conſerva quanto ſi vuole ſenza guaſtarſi. Oſſervate di ſmoverla quando v' infondete il ſeme, il quale lo

lo porrete in un paniere, e lo tufferete nella bigoncia fino a che sia intieramente inzuppato, poi mettetelo in un sacco a scolare: oppure prendete una bigoncia col fondo forato, mettetevi quanto grano v' entra fino a quattro dita sotto l'orlo, finite d'empirla con questa lisciva dopo d'averla bene smossa, e poi sturate il buco di fondo, e lasciate scolare la lisciva in qualche vaso per non perderla, e continuate così fino a che tutta la vostra biada sia stata in infusione, potendola seminare dopo ventiquattr' ore, ma non però serbarla così preparata più di cinque o sei giorni, perchè rischierebbe di bruciarsi. Del rimanente la quantità di lisciva sopra descritta può servire per circa mille trecento libbre di grano.

Altra ricetta per salvare il grano dalla volpe. Mettere della cenere in un pajolo, e ogni libbra di cenere quattro libbre d' acqua, e farne ranno come per imbiancar panni; se s' impiegano cento libbre di cenere, vi s' aggiunga venticinque libbre di calcina viva. Quando si vorrà far l'infusione, si farà scaldare in forma da comportarvi la mano, poi vi si metta il seme, smovendolo dentro un corbello, e gettando via quello che galleggia; indi fatto sgocciolare, si distenda sul pavimento fino che non è secco da seminare, e occorrendo, dopo fatta questa preparazione, si può conservare anche un mese prima di seminarlo.

Altra ricetta per la conservazione de' semi. Il *Leigero* dice che si prendano quattro misure di ceneri di legno duro con una misura di tartaro, e una di calce viva, e che s' infondano queste materie in orina recente di animale, ma non di cavallo, quanto basta a inzuppare il composto per ore quarant' otto, al quale poscia soprag-

giugnendo della semplice acqua per altrettante ore, ordina che questa si scoli, e si asciughi. Tale composto si potrebbe allora spargere con frutto sopra la semenza; ma egli del ramo suo ne fa un olio, che chiama olio vegetabile; col quale inumidisce il seme prima di seminarlo, e ne spruzza pur anche, e ne bagna il campo, che lo rende fecondo.

Altra ricetta per fare ingrossare notabilmente le piante delle biade, e legumi, e procurarle un'eccellente sapore. Mettete una partita di nitro, o salpetra, come una mezza libbra, o una libbra, il doppio di sale, in un croggiuolo, a fondere; poi cavatelo dal fuoco, lasciatelo raffreddare, e sopra una libbra di questa materia versatevi venticinque libbre d' acqua; i sali si scioglieranno, e allora innaffiatene le piante, e tenetevi in infusione la semenza.

Maniera di moltiplicare le biade, provata da un agricoltore Tedesco, con l' uso della quale pretende che si possa risparmiare almeno un terzo della semenza necessaria. Egli vuole che si osservino le seguenti regole.

1. Prendere il seme da un paese non molto lontano al luogo che si vuol seminare, affinchè la natura di detto seme non sia soggetta ad un troppo notabil cangiamento di clima: 2. Sceglierlo ben maturo, pulito da ogni cattivo seme, e ben conservato: 3. prenderlo da un terreno più freddo, più sterile, più argilloso di quello in cui devesi seminare: 4. seminare nel tempo che si semina nel luogo dove s' è presa la semenza, o sia più presto, o più tardi dell' uso del proprio paese: 5. informarsi con quale spezie di concime è stato governato il terreno in cui è nata questa semenza, per cangiarlo; così se è prodotta in terra concimata con ster-

co

ĉo di montone; prendere di quello di vacca, maſſime ſe il nuovo terreno è più caloroſo di quello dov'è nata: 6. ſeminare finalmente molto rado. Tutte queſte regole devono eſſere oſſervate non ſolo per il grano, ma ancora per l'orzo, vena ec.

Lo ſteſſo agricoltore hà oſſervato che la ſegale da eſtate proveniente da paeſi freddi, rende un prodotto conſiderabile, e vantaggioſiſſimo ne' campi ſabbionoſi, ſopratutto ſe ſi ſemina nel meſe di marzo. Inoltre, ſecondo lui, non v'è coſa più vantaggioſa, tanto per riſparmiare la ſemenza, che per il miglioramento, e moltiplicazione, in particolare dell'orzo, e della vena, quanto il traſportare il ſeme da' luoghi baſſi, e ſabbionoſi in terre di montagna, ſenza però tralaſciare alcuna delle regole deſcritte ſopra, con l'avvertenza ancora di non far lavorare ne' campi ſe non in tempo aſciutto. Ha finalmente oſſervato che il loglio, il quale creſce in quantità in molti luoghi, e principalmente ne' campi umidi, ſi converte in biada ne' buoni terreni montuoſi, il che ha provato in uno ſtajo di ſegale, nel quale la biada ſchietta non era che l'ottava parte, e fattolo ſeminare tutto in un luogo montuoſo, in terreno ben preparato, e ben concimato, ma un poco umido, con la diligenza di ſpargerlo molto rado, egli aſſicura che al tempo della raccolta ebbe dugento quaranta faſtelli di buona biada, e che non vi trovò più di tre o quattro fuſti di loglio, con la ſola differenza che i faſtelli battuti non reſero quanto l'altre biade. Queſto veramente merita d'eſſer confermato da nuove ſperienze.

Dopo il già detto fin quì, e dopo tutte le preparazioni da farſi al ſeme, di ſopra riferite, quantunque molti Autori aſſicurino che da que-

ſte maniere di preparare, i ſemi ſe ne ricavano notabiliſſimi vantaggi, pretendendo alcuni che non v'abbiſogni quaſi punto concio, che la terra poſſa produrre ogn' anno il grano, che il terzo al più della ſemenza ſia ſufficiente, che un ſolo lavoro baſti, che le biade ſiano meno ſoggette alla volpe, ſoffrano meno le nebbie, e maturino quindici giorni prima, che i talli vengano più forti, e per fino che i gambi nelle buone terre gettino nuovi talli per il ſecondo anno, non poſſo a meno di non fare oſſervare che dalle ſperienze fatte da *M. de la Pryme* ſi ſi rileva che le infuſioni di ſale di tartaro, di ſalpetra, ed altri, in luogo di fare un benefizio, arrecano danno notabile a parecchie ſpezie di biade, e che la moltiplicazione del grano, o altre biade deve piuttoſto attribuirſi alla bontà del ſuolo, alla diſtanza d'un ſeme dall' altro, e a'lavori che vi ſi fanno fino alla loro maturazione. La facilità di porre in pratica tutte le dette liſcive dovrebbe farne fare la prova a' diligenti cultori, con il confronto nello ſteſſo terreno dell' iſteſſa quantità e qualità di ſeme non infuſo nelle liſcive, facendo tanto all' uno che all'altro i medeſimi lavori, per aſſicurarſi ſe le infuſioni, o la diſtanza data alle piante ſiano la cauſa della loro moltiplicazione.

SEMENTA. Si dice per lo più il tempo che ſi ſemina, e ſi fa in due ſtagioni, nell' autunno, e nella primavera, ſecondo la natura de'terreni, e delle piante. Il tempo in cui ſi fa la ſementa ſpeſſe volte contribuiſce molto a rendere la raccolta abbondante. Nelle montagne dove ſono rovinoſe le pioggie, ſollecite le nevi, e tardive a partirſene, ſi ſemina ne' primi di ſettembre, e in maggio, e giugno; ne' piani ove l'acqua facilmente ſi riſtagna, ſi ſemina al-

la

la fine di settembre, e a' primi d' ottobre, e nell' aprile, e maggio; nelle coste, e terreni di mezzo tra la fine d' ottobre, e i primi di novembre. E' sempre più giovevole l' anticipare, che ritardare la sementa, come lo spiega il comune dettato de' nostri contadini Toscani: *presto per natura*; *tardi per ventura*, volendo dire, che seminando presto la raccolta e naturalmente abbondante, e seminando tardi è un caso che sia tale. *Vedi SEMINARE*.

SEMENZAJO. Pezzo di terra destinato per porvi, e rilevarvi dal seme tutte le diverse qualità di frutti, e altri alberi, di dove si levano per trapiantarli, o per trasportarli nel piantonajo. *Vedi PIANTONAJO*, ove ne ho parlato. Il semenzajo dev' essere esposto tra levante e mezzo giorno, di terreno leggiero, facile, e dolce, ridotto in polvere con buoni, ma non profondi lavori, accioechè le piante gettino molte barbe laterali, concimato con sostanziosi letami, ben consumati, e ridotti ad un giusto grado di calore, perchè non pregiudichino alle barbe delle tenere piante, e comodo finalmente ad essere innaffiato. Si fanno de' buchi distanti circa due palmi, e in ciascuno vi si pongono tre o quattro semi de' più pesanti, per esser questi i più atti alla germinazione, secondo che c'insegna *Plinio* Libr. XVIII. Capit. 24. Prima però vanno tenuti per otto giorni nell' olio d'uliva, o nella morchia, e poi nella mollica di pane caldo, affinchè germoglino presto. Altre infusioni pure vi sono per provocare e facilitare ne' semi lo scioglimento del germe, e intorno a ciò il *Malpighi* nel suo Trattato della *Vegetazione de' semi* dice avere sperimentato che quelli tenuti in infusione nella lisciva e calce, nacquero il quarto giorno; quelli stati nell' infusione d' an-

antimonio, e filiggine, l'ottavo giorno; l'undecimo quelli stati nel tartaro; il duodecimo quelli stati nell' infusione di corno di cervo: il vigesimo quarto; quelli stati nel vino, ed il ventesimo ottavo quelli stati nel nitro: Nate le piante, si lascia a ciascun buco la sola più vigorosa, e forte, togliendo via le altre inferiori, innaffiando secondo il bisogno quelle, che sarannosi conservate; con tenerle sempre pulite da ogn'erba. Quanto a' peri, e meli, benchè più spicciativa sia la strada di prenderne de' salvatici da' boschi, e innestarli, non ostante quelli venuti dal seme riescono più forti, e di maggior durata, accadendo inoltre che le frutta di piante venute dal seme diversifichano qualche volta dalla loro specie, cosa che dovrebbe invogliare chiunque a seminarne, per aver nuove qualità di mele, e pere.

SEMINARE. L'azione del seminare è una delle più importanti operazioni dell'agricoltura; e vi sono delle regole assolutamente necessarie a sapersi, e praticarsi da un' agricoltore, delle quali bene spesso tanto i fattori, che i contadini non ne hanno la minima idea, operando solo per uso.

Prima di seminare bisogna conoscere la qualità della terra, per adattarvi quel genere, e quella quantità di semenza che si ricerca, essendo rispetto alla quantità un principio generalmente riconosciuto che più seme vi vuole nelle terre magre, e cattive, che nelle forti, e grasse, ove getta maggior numero di talli; più ancora ve ne vuole ne' luoghi umidi, e acquatici, o coperti d'alberi, che negli asciutti. In generale seminando presto, o in tempo piovoso si sparge meno seme, che seminando tardi, e in tempo asciutto.

Im-

Importantissima cosa è il fissare il tempo della sementa; tanto in rapporto alla sicurtà della raccolta; quanto per l'abbondanza, e qualità delle biade che produce; e non ostante che sia sempre meglio il seminar presto che tardi; affinchè le piante fortificandosi per tempo con buone barbe, resistano più al rigor dell'inverno, pure saria bene il determinare questo tempo con dividere in diverse parti un medesimo pezzo di terreno; e seminarne una parte a mezzo settembre, una alla fine; un'altra a mezz'ottobre, e un'altra alla fine; e lo stesso in novembre, ripetendo per qualche anno questa sperienza, a motivo delle differenti stagioni che corrono, e vedere così qual sia il tempo più conveniente nel proprio paese. Sonovi alcuni che nell'entrar dell'autunno osservano se le galline, conforme il costume, cominciano a gettar le penne dal capo, e in tal caso seminano presto; e se dalla coda, tardi. In generale si può seminare molto bene per sei settimane ne' mesi di settembre, e ottobre, principiando da' piani, e prima le terre leggiere, e poi le forti, nè mai quando la terra è troppo asciutta, e secca, nè quando è troppo umida; ma bensì che sia per quanto si può in un grado di mezzo. *Vedi SEMENTA*.

Quanto alla maniera di gettare il seme, si procuri che venga da per tutto sparso ugualmente, e perchè dalla forza, che riceve nel buttarlo non scorra per il terreno, e s' ammucchi, si faccia con la mano andare un poco in alto; che così cadendo i granelli perpendicolarmente sulla terra; con più facilità resteranno nel luogo ove cadono.

Di non minor conseguenza è il saper sotterare il seme sparso ad una giusta profondità, poichè il granello troppo a fondo più tarda a cresce-

scere, e le barbe godono meno del calor del Sole, e quello troppo alla superficie non può nascere in un tempo asciutto, e le sue barbe profittano meno della sostanza della terra, e restano maggiormente esposte a' rigori de' ghiacci. Il seme dev' essere un poco più coperto nelle terre leggiere, renose, e bellettose, e ne' luoghi scoscesi sottoposti a' dilavamenti delle pioggie, che nelle terre forti, sabbionose, o galestrine. Per coprirlo nelle terre dolci lavorate a piano s'usa l'erpice, passandolo per lo lungo, e per il traverso; e ne' campi distribuiti a porche s'adopra la marra, gettando la terra delle parti in mezzo alla porca dov'è il seme, e spianandola bene. Non posso a meno di non disapprovare la maniera, che ho veduta praticare in diversi luoghi, di seminare il grano quando il terreno è lavorato a piano, e ricoprirlo poi con farvi de' solchi, e ridurlo a porche: le bestie col calpestìo poco giovamento possono fargli: l' aratro nel formare i solchi trasporterà, e ammucchierà a luoghi irregolarmente il grano, e non sarà coperto tutto ad un' istessa giusta profondità: uso certamente da non seguitarsi.

Terminerò finalmente con riferire il costume d'alcuni fittuarj nell' Inghilterra, i quali per difendere la sementa dal rigore dell' inverno fanno con molto loro vantaggio una specie di leggierissimo strato di pecorino sopra la superficie de' loro campi a grano.

SEMPREVIVA. Pianta che cresce sulle muraglie, e luoghi sassosi, le cui foglie sono piene di sugo agro, nel quale *Columella* insegna che si bagnino i semi delle piante, perchè non vengano offesi da' vermi, se pure di quest' erba ha inteso di parlare, mentre il suo sugo non produce un tale effetto.

SE-

SENAPA. Pianta chè è di tre spezie; la prima è la senapa ordinaria, che ha le foglie come quelle della rapa; la seconda le ha simili a quelle del levistico; la terza si chiama salvatica, perchè nasce ne' luoghi sassosi. Si coltiva la senapa ne' campi, e negli orti; e si sparge assai rado il suo seme alla primavera, e richiede della polvere al piede, e dell'acqua l'estate. Il seme, a motivo del quale si coltiva questa pianta, si raccoglie a Luna mancante l'autunno, quando il gambo è secco; e siccome, maturato che sia ne ricade in terra, e nasce, così seminata una volta, da se stessa; per dir così, si perpetua in un'istesso campo. Distinguesi la bontà del seme col rompere qualche granello, quale se è verde, è buono, se è bianco, è cattivo. Esso è calido, incisivo, risveglia l'appetito, e concoce i cibi di difficile digestione, e però si usa con sanità nelle mostarde; se ne dà una dramma nelle affezioni ipocondriache, e letargiche, come pure per lo scorbuto, e per i calcoli.

SERMOLLINO. Pianta, laquale cresce ne' luoghi montuosi, incolti, sassosi, e negli orti, i di cui gambi sono alti un piede, le foglie piccole, così pure i fiori che pendono al color di porpora. Ha un odore piacevole, e un sapore aromatico, è calido, apritivo, cefalico, stomatico; e molto utile nelle malattie catarrali di testa; arresta lo spurgo del sangue, provoca l'orine, e le purghe.

SIEPE. Chiuse molto utili alla campagna per serrare i terreni, e difenderli da' danni de' bestiami, de' viandanti, e de' ladri, e che usandovi della diligenza in mantenerle, sono anche di piacere alla vista, sopratutto quelle sempre verdi. Le piante più capaci per farle sono il pru-

no

no nero, il prugnolo, lo ſpino bianco, ed altri ſpini, potendoviſi meſcolare di tanto in tanto delle piante di fuſto alto, come quercie, olmi ec. Per vaghezza poſſono farſi le ſiepi di roſe, di ginepri, di mortella, di boſſolo ec. Prima di piantare una ſiepe va ſcaſſato il terreno nell'inverno alla profondità di tre piedi, e tre e mezzo in larghezza, ponendovi nel marzo le barbatelle de' pruni, o ſpini. A piè della ſiepe vi ſi fa una foſſa, e divenuta la ſiepe folta, e grande, ogn'anno ſi pota, e ſi rimonda.

SILIO. *Vedi* FUSAGGINE.

SIRINGA. Arbuſto di due ſpezie, che può ſervire a formare vaghi ceſpugli, e nobil ſiepe. Una getta all'eſtremità de' ſuoi ramicelli de' fioretti bianchi, pieni di foglie in forma di pannocchia, e l'altra gli produce azzurri, partiti a croce, e talmente uniti, che formano un grappolo lungo circa un palmo, che li rende dilettevoli alla viſta. Si appigliano da per tutto tanto di ramo con radiche, quanto ſenza; amano però poſto mediocremente ſolatìo, terreno graſſo, vigoroſo, ed umido, e a marzo ſe gli tagliano i rami ſecchi.

SISAMO. Pianta che ſi coltiva aſſai nella Morea, e nella Grecia, a motivo del ſuo ſeme dal quale ſe ne cava l'olio; fu anche introdotto nel Bologneſe con privativa di chi lo introduſſe. Il ſuo fuſto è alto un piede e mezzo, più groſſo, e più ramoſo del miglio; fa i baccelli lunghi quaſi due pollici, pieni di ſemi biſlunghi, aſſai più groſſi di quelli del miglio, che contengono molto olio, in modo che una libbra di ſeme rende once otto d'olio, il quale è limpido, e giallo, nè ha alcun' odore, e ſi può uſare per cibo, ſolo nel bruciarlo fa puzzo. Vuole terreno graſſo perchè sfrutta aſſai, e da poterſi adacquare.

SI-

SISARO. Pianta d'orto, le di cui radici sono fatte in forma di piccole rape, e che si mangiano la quaresima. Si moltiplica dal seme, che è pungente sulla lingua, seminandola, e coltivandola come le barbe bietole: viene ancora da getti della pianta.

SORBO. Albero, il quale produce le frutta della grossezza quasi delle nespole, e di color rosso, che si chiamano sorbe: queste non maturano mai sull'albero, ma dopo essere state battute si lasciano maturare sopra la paglia, che divengono tenere, e gustose, e se ne fa anche una bevanda. Il sorbo viene ne' luoghi freddi, e umidi; si rileva dal seme, ma ci vuole la vita quasi d'un uomo prima di coglierne i frutti: si coprono le barbe di concio, alla primavera s'innaffiano, e si diradano, lavorando il terreno due o tre volte, e si trapiantano in terra umida, in buche profonde tre piedi, e quattro in quadrato. Il legno di quest' albero è rossiccio, sommamente duro, e pesante. Del suo tronco se ne servono per far delle soppresse di strettoj; se ne fanno ancora degli utensili da legnajoli, delle caviglie da mulini ec.

Evvi ancora il sorbo salvatico, il quale ha le foglie simili al domestico; cresce ne' monti, e vicino alle ripe de' torrenti, dove viene volentieri; fiorisce in maggio, giugno, e settembre: il suo frutto prima verde, poi rosso s' adopra da' cacciatori per prendere gli uccelli, ed è di figura simile a' granelli dell' ebbio, di color giallo rosso, e d'un' acido disgustoso.

SOVERSCIO. Il soverscio consiste nel seminare de' legumi, come fave, rubiglie, lupini, vecce, capraggini, lupinaggini al primo romper che si fa la terra subito dopo segato il grano. Queste piante nate, e cresciute nel decorso dell'

esta-

estate, e dell'autunno, e poi rivoltate, troncate, e ben sotterrate col vomere allorchè s'arà il terreno per seminarvi il grano, sono d'un mirabile giovamento, poichè mescolate con la terra, oltre all'impedire ch'essa s'assodi, formano ancora nel morire alcuni spazj, dove agevolmente penetrando le barbe vi trovano sufficiente quantità d'umido per nutrirsi, cagionatovi da esse piante. *Vedi CALORIA*.

SPALLIERE. Così si chiamano i frutti piantati lungo un muro d'un giardino, e che hanno i rami dal piede fino in cima attaccati ad un pergolato, o ad arpioni fissi nel muro. Gli agrumi, e i frutti difficili a maturare, come peschi, peri della prima qualità, pongonsi a spalliera, perchè così riescono meglio che in altra guisa. La loro migliore esposizione è quella del mezzodì, dopo ne viene quella del levante, e le meno favorevoli sono la tramontana, e'l nord; dovendosi riserbare quella del mezzodì per i frutti da inverno, che difficilmente vengono a maturità. I dilettanti di belle spalliere usano l'industria di non presentare i quattro muri del giardino a quattro punti del mondo, ma in quella vece vi fanno voltare le quattro cantonate che uniscono i muri; dal che ne viene che il Sole levandosi riscalda le spalliere che s'uniscono al punto del tramontare; quand'è giunto nel mezzodì riscalda le due muraglie, che s'uniscono di faccia dalla parte del nord; finalmente quando tramonta manda i suoi raggi sopra le due muraglie alzate verso il levante. Il legname, o pergolato che sostiene le spalliere dev'esser di castagno, o dell'interno della quercia, difeso dall'imporrire con una tinta verde a olio, che in tal guisa può durare più di quarant'anni; e se paresse troppa la spesa, si può met-

ter-

tervi una rete di groſſo filo di ferro, e dargli una mano d'olio cotto per ſalvarlo dalla ruggine, che queſta durerà aſſai di più.

Il vero tempo di piantare gli alberi per le ſpalliere, è dalla metà di novembre alla metà di dicembre ne' paeſi caldi, dove i terreni ſono leggieri, aſciutti, e non molto graſſi; dovecchè ne' paeſi freddi di terra umida, graſſa, e ſoſtanzioſa, è dalla metà di febbrajo fino a mezzo marzo, perchè l'umidità, di cui è inzuppata la terra, potrebbe alterare le giovani piante nell'inverno. Prima d'ogn' altro convien fare lungo la muraglia una foſſa larga ſei piedi, e fonda tre; quindi venuto il tempo di fare la piantata, cavati gli alberi dal piantonajo con tutto il ſuo pane di terra, ſenza ſcoprire le barbe, poichè queſto indeboliſce la pianta, ma anzi procurare di conſervarle ſane, fino alle più ſottili quando ſiano freſche, non sbucciate, o ammaccate, perchè così rieſciranno molto meglio di quelli a cui ſi tagliano le barbe corte, ſi traſportino al luogo della foſſa, ponendoveli con la ſeguente regola. Se le muraglie ſono alte ſolo ſette, o nove piedi ſi tengono gli alberi più diſtanti uno dall' altro, affine che poſſano ſtenderſi ſenza confuſione, e acquiſtare per parte quella libertà che ſe gli toglie all' insù; ma ſe la muraglia è alta dodici, o quindici piedi, ſi pongono più fitti, mettendo in mezzo a ciaſcuno un albero nano, per coprire con queſto la parte più baſſa della muraglia. Del rimanente per fiſſare una tal diſtanza biſogna regolarſi ſecondo la bontà del terreno, perchè ſe è buono, i peri, e i peſchi poſſono eſſer meſſi alla diſtanza di nove piedi uno dall' altro, e di dodici piedi gli albicocchi, e i ſuſini, perchè queſti gettano più legname, e per conſeguenza conviene diſtenderli,

li; che se il fondo è mediocre, i primi non devono esser discosti che sei piedi, e i secondi nove, acciocchè si distendano, e tra questi, e i frutti nani, se il terreno è buono, si lasciano sei piedi di distanza, e se è mediocre, soli quattro piedi. Si mettano queste sorte di piante un piede circa discoste dalle muraglie, disfacendo il pane di terra, e distendendo le barbe da ogni parte per il loro verso naturale, accostandovi, e pigiandovi discretamente con le mani attorno di esse la terra, e con riempire la fossa d' una terra migliore a quella levata, o almeno mescolarvene altra di buona qualità. Nè si metta il concio in fondo della fossa, perchè impedisce alla terra l'attaccarsi alle barbe, ma bensì si sparga al piede dell' albero, verso la superficie, che allora i sali trasportati dall' acque discendono utilmente alle barbe, e si ricopra il concio con un poco di terra, non tanto per toglierlo alla vista, quanto anche per preservare le piante dal troppo gran freddo, e dal troppo gran caldo.

Subito fatta la piantata si taglino i fusti degli alberi un piede circa sopra terra, e in aprile poi quando sortono i primi germogli, se ne scelgano due per rilevarsi, uno che guardi a destra, e l'altro a sinistra della muraglia. Al mese di novembre si scalzino le piante, e tagliate le barbe troppo alte, e datole del concime si ricalzino con la medesima terra; quindi tagliati i suddetti due rami alla lunghezza di quattro o sei occhi, con avvertire, che gli ultimi guardino in fuori, si allarghino, e si fermino con una legatura alla muraglia, e così d' anno in anno si vadano rilevando nuovi rami ben situati, e ripartiti in giusta distanza senza incrociarli, che col taglio si procura di mantenerli tutti d' un ugual grossezza, per regolare il corso del sugo nutritivo

vo

vo in maniera, che'l operi egualmente da ogni parte; di modo che con tali diligenze si renderà facile il far prendere a queste piante la figura di una mano aperta, e non d'un ventaglio, tutte le frecche del quale si partano da un'istesso punto. Per arrivare a questo va troncato il canale diretto del sugo nutritivo, e levati tutti i rami perpendicolari al pedale, altrimenti il sugo passerà ne' rami verticali, e non anderà ne' rami laterali; e così facendo, le spalliere verranno più belle, i frutti più eccellenti, nè si vedranno rami verticali che vadano alla dirittura del pedale, ma tutti sortiranno obliquamente, e lateralmente, partendosi da diversi punti. Per verità tagliando il diretto canale del sugo nutritivo, questo si divide, e si comparte, onde così diviso, e ritardato nel suo corso, si sottilizza sempre più, e produce una gran quantità di rami da frutto, e migliori frutta; dove all'opposto se il sugo non è diviso, forma una gran quantità di rami da legno, perchè essendo grosso, e passando in rami di fibre larghe, non può digerirsi, e sottilizzarsi, ne per conseguenza esser fruttifero. Da ciò nè siegue che l'interruzione di questo sugo dal suo corso, il suo trattenersi fra la scorza, e il legno per esservi cotto, e digerito, e la sua filtrazione, sono le cagioni della di lui fecondità, e per restarne convinti, basta potare qualunque ramo grosso, il quale altro non produca che rami da legno, e farli prendere la forma d'un cerchio fino ad un certo punto, e l'anno seguente butterà getti in quantità, i quali produrranno un' abbondante raccolta.

Le Contraspalliere sono alberi piantati in linea paralella alle spalliere in distanza di dieci o dodici piedi, perchè non si tolgano l'une all'

altre il nutrimento. Accanto a ciascuno di questi alberi si pone un grosso palo, o colonna di quercia, a cui s'attaccano due ordini di pertiche ad un ugual distanza, per fermarvi i rami dell' albero, per farli prendere a misura che crescono la piega, e la forma delle spalliere. Le contraspalliere sono assai utili ne' luogi, ove l'estate il Sole essendo molto ardente, a cagion del riverbero della muraglia infiamma, e nuoce agli alberi a spalliera, il che non succede alle contraspalliere.

SPARAGI. Pianta d' orto, che si moltiplica con il seme, il quale si pone di novembre, e di marzo in terra scelta, grassa, ma leggiera, lavorata, e ridotta in polvere, usando ogni diligenza per tenerla netta da ogn' altr' erba. Questo seme forma certe radichette come filamenta attaccate ad un piccolo capo, le quali giunte alla grossezza d'una penna d' oca, che suol essere il secondo, e qualche volta il terzo anno, sono allora in grado da trapiantarsi nella sparagiaja.

Per formare la sparagiaja, si scava una buca larga due o tre pertiche, lunga secondo la quantità delle piante, e profonda due in tre piedi, facendovi il suo scolo per le acque, acciocchè non vi si ristagnino con sommo pregiudizio degli sparagi; e quindi sparsovi del letame vigoroso, e smaltito, si vanga, il fondo della buca con una buona puntata di vanga, mescolandovi il letame, e in questo terreno vangato, e ridotto piano si pongono le radiche degli sparagi, due piedi discosto dalle sponde della buca, in distanza una dall'altra d'un piede, lasciando di tanto in tanto de' viottoli vuoti da potervi andare a custodire gli sparagi, e liberarli dall' erbe senza calpestare il terreno ove sono

le

le piante. Poste le radiche si ricoprono con un piede circa della medesima terra cavata dalla buca, la quale per averla scavata avanti l' inverno sarà stata esposta a' rigori della stagione, e ridotta in polvere. Il secondo anno, nell' autunno, si ricuopre il terreno con del letame, e alla primavera vi s'aggiunge della terra, e ripetendo lo stesso il terzo anno, alla primavera si potranno cogliere gli sparagi, osservando di ficcare il coltello tre o quattro dita sotto terra per quivi tagliargli; che se si continueranno queste diligenze, e ogn'anno tra l'autunno e la primavera si lavorerà il terreno, dureranno a fruttare per dodici o quindici anni. Si possono avere gli sparagi anche anticipatamente, col coprirli l'autunno di concio caloroso, come quello di cavallo fatto di fresco, e lasciarvelo stare tutto l'inverno. Per averne il seme si lasciano crescere gli sparagi, i quali gettano dalla punta quantità di rami, le di cui foglie sono delicate come quelle del finocchio, ma più corte: quindi ne viene il fiore dal quale nascono alcuni bottoni in principio verdi, e poscia rossi, ne' quali stà racchiuso il seme.

SPELDA. Biada la quale viene considerata d'una qualità di mezzo tra'l grano, e l' orzo. La sua pianta rassomiglia assai a quella del grano; il granello è piccolo, piuttosto scuro, ed oltre il farsene del pane gustoso, ma difficile a digerirsi, si dà a tutte le bestie. Seminasi subito dopo il grano, in terreni magri, quantunque ami i buoni e grassi, ma questi vanno riserbati per il grano, e vogliono che seguitando otto o dieci anni a seminare spelda in un terreno magro, e ogn'anno dopo raccolta bruciarvi le stoppie, la terra di magra divenga grassa, e capace di produr molto grano.

SPERONELLA, chiamata anche *Consolida regale*. Questa fa i fiori bianchi, turchini, incarnatini, o d'altri colori, e si moltiplica dal seme, ricercando posto aprico, terreno da erbaggi, e secondo il bisogno vuol'essere convenevolmente adacquata.

SPIGO. Pianta di foglie strette, corte, porporine, d'odor piacevole, un poco acuto, e che nel giugno getta una spiga di fiori turchini. Ama i luoghi asciutti, e sassosi, e si moltiplica con lo staccar dalla pianta di primavera de' cespugli radicati. L'acqua di spigo è di grand'uso per dare un grato odore.

Tanto lo spigo nardo, quanto l' altro spigo chiamato lavanda, è buono alle malattie fredde del cervello, come l'apoplessia, l' epilessia, la paralisia, e le convulsioni. I fiori fortificano lo stomaco, tolgono l'opilazione di milza. La loro decozione nel vino provoca l' orina, e le purghe delle donne.

SPINACI. Pianta che viene dal seme che è spinoso, e che si sparge sul terreno grasso, e ben lavorato, perchè vengano presto, e belli dal principio d'autunno fino a Natale, e a Quaresima si staccano le foglie, acciocchè ripullulando ne caccino delle nuove, e s'usano ne' cibi in diverse maniere. Si possono seminare anche nel febbrajo, e marzo, quando l' aria comincia a riscaldarsi, e a forza d' innaffiarli si trattengono dall'andare in seme, perchè quando hanno alzato il loro fusto, le foglie non sono più così buone. La prima acqua nel cuocerli non è sana: ammolliscono il ventre, ma sono ventosi.

STABBIARE. Si dice del mettere le bestie da lana in una chiusa fatta di rete nel mezzo a' campi, per tenervele la notte, e questo ad oggetto d'ingrassare il terreno, sia lavorativo, o nò.

o nò. Lo ſtabbio ſono reti di ſpago, o cordicella, ſoſtenute da baſtoni fitti in terra, e che formano un quadrato grande a proporzione del gregge, al di fuori del quale v'è la capanna per dormirvi il paſtore. Se ne mettono alle volte uno accanto all'altro, e allora una parte delle reti ſerve di chiuſa, o vogliamo dire di diviſione a tutti due, e vi ſi fa paſſare alternativamente il gregge, cioè, dalla ſera fino alla mezza notte nel primo, e dalla mezza notte fin dopo levato il Sole, nel ſecondo, e così ſi concima più terreno alla volta.

Altra maniera di ſtabbiare gli armenti, molto propria per migliorare le terre, e fertilizzarle. In vece di formare lo ſtabbio in quadrato, ſecondo l'uſo ſolito, ſi deve fare per lo lungo, dandogli diciotto piedi di larghezza, e queſto dev' eſſere in terreni d'una natura contraria a quella delle terre per cui s'è deſtinato il governo; per eſempio ſe ſi vogliono migliorare delle terre leggiere, e renoſe, ſi pone lo ſtabbio in una terra argilloſa, e forte; e per lo contrario ſi farà in una terra facile, e leggiera, ſe il governo è deſtinato per una terra argilloſa, e forte. Si ſcava inoltre il terreno all' intorno dello ſtabbio alla profondità di mezzo piede almeno, e per un tempo aſciutto ſi ſparge di queſta terra ſcavata, bene ſpolverizzata ſopra lo ſterco, che continuando in queſta guiſa per ſei meſi in un iſteſſo luogo, ſi verrà a produrre con la ſtabbiatura un' altezza fra terra, e concio di tre piedi almeno. Dopo aver tralaſciato di ſtabbiarvi l'armento, ſi laſci ripoſare queſto letame per ſei meſi, affinchè abbia lo ſterco tutto il tempo d' incorporarſi con la terra, comunicarle la ſua forza, e di ben ſmaltirſi, e paſſato detto tempo ſi traſporti in quei terreni, per i quali è ſta-

ſtato deſtinato, che dalle abbondanti raccolte, che vi ſi faranno per molti anni di ſeguito; ſi comprenderà quanto utile ſia un tal miglioramento.

STAJO. Vaſo da miſurar grano, biade, e ſimili, la di cui grandezza varia ſecondo i diverſi paeſi. Vedaſi quello ſi è detto alla parola *Barile*, per rilevar quanto importante ſia l' invigilare ſulla giuſta tenuta di tutte le miſure.

STALLE. Luogo, ove ſi mettono le vacche, aſini, e altri animali. Si fabbricano ſenza molte ricerche, e la loro migliore eſpoſizione è al mezzodì; vi ſi fa un contrappalco ſopra per gli ſtrami, e in queſta guiſa ſtanno gli animali più caldi. Il piano delle ſtalle dev' eſſer più alto del terreno di fuori, e vi ſi deve fare il ſuo ſcolo per le orine, le quali ſi procura che vadano a ſgorgare nella concimaja, eſſendo certo che tutte le beſtie vogliono ſtare pulite, e aſciutte: nè ſi permetta alle galline d'andar nelle ſtalle, perchè vi laſciano delle penne che poſſono pregiudicare alle beſtie, e ſporcano di ſterco la mangiatoja, onde i buoi diſguſtati dal mal' odore non mangiano, e ſmagriſcono. Le ſtalle delle pecore, montoni, e agnelli devono avere il palco molto baſſo, perchè vi abbiano più caldo; il terreno che ſia a pendìo per lo ſcolo dell'orina, e la fineſtra molto piccola. Si può anche divider l' ovile in più parti con delle ingraticciate, per ſeparare dall' altre pecore le madri con gli allievi, e per tenere a parte le capre, e i becchi. La ſtalla de' porci va ſeparata da tutte, poichè la loro compagnia offende l'altre beſtie, e dev' eſſere col piano laſtricato, e le mura ben incalcinate, per timore che col grugno non ſcalzino il pavimento, e disfacciano le mura.

STAN-

STANZONE da vaſi. Queſt' è come una ſala, o grande ſtanza in una parte del giardino, per mettervi in difeſa nell' inverno gli aranci, limoni, cedrati, e altre piante, alle quali il freddo è contrario, e ſerve ancora per farvi germogliare delle piante, e farvi naſcere ſopra de' letti di concio quantità d' ortaggi. La facciata dev' eſſer' eſpoſta al mezzodì, o almeno al levante; con fineſtre più grandi che ſia poſſibile, e con le ſue invetriate, aprendole di tanto in tanto quando il tempo è dolce, perchè vi penetri il Sole da per tutto. Ne' freddi tanto le porte che le fineſtre ſi tengono eſattamente chiuſe, e ne' gran rigori vi ſi mettono ancor delle ſtoje, e accorgendoſi che il freddo poteſſe recar danno alle piante, ſarà bene che vi ſia una piccola ſtufa, nella quale accendendo un poco di fuoco, renda l'aria della ſtanza non molto calda, ma temperata; e ſi conoſce eſſervene di biſogno, quando, tenendo un panno lino bagnato nell' acqua in un canto dello ſtanzone, queſto ſi gela. E' bene per tutto quello che ſi mette nello ſtanzone, che il ſuolo ſia più alto del piano del terreno che lo circonda al di fuori, mentre le piante ſono così aſſai più difeſe dall' umidità. La grandezza dello ſtanzone dev' eſſer proporzionata alla quantità delle piante che ſi hanno nel giardino.

La ſtanza per conſervare gli ortaggi già grandi è una ſpezie di cantina, della quale ſi chiudono bene tutte le aperture ne' tempi di ghiaccio, e d' umido; vi ſi mettono nella rena le radiche, e ortaggi da inverno; e vi ſi fanno ancora creſcere, e imbianchire i ſedani, l' indivie ec.

STOPPIE. Quella parte di paglia che rimane ſul campo, ſegate che ſono le biade; e tal'

ora

ora il campo medesimo dov' è la stoppia. La forza, e grossezza delle stoppie le rende capaci di megliorare efficacemente le terre, poichè sotterrate con i lavori, stando molto tempo a consumarsi, le mantengono più leggiere, e scompaginate, e contribuiscono assai ad aumentare il loro prodotto. Si pratica ancora il bruciar le stoppie per render giovamento a' campi, o sia per le ceneri che addolciscano in parte i terreni forti, o sia per la forza del fuoco, che renda asciutti, e porosi i terreni troppo umidi, o sia per l'estirpazione dell'erbe triste, che restano tormentate ed abbruciate.

Stoppie diconsi ancora quei terreni che si lasciano in riposo, e si seminano ogni due o tre anni. E' falso il supporre necessario un tal riposo al terreno, essendo solo giocoforza il praticarlo nelle grandi possessioni, dove il numero de' contadini non è sufficiente a lavorare tutte le terre, mentre è certo che i replicati lavori, ed i sughi rendendo solla, e soffice la terra, e capace di dar l'ingresso alle assorbenti barboline ne' di lei interstizj, la pongono in istato di dare un annuo frutto, come vediamo nel territorio Fiorentino, e in altri luoghi, ove per la ristrettezza de' poderi, non si lascia punto ozioso il terreno.

STRAME. Sotto questo nome si comprendono tutte le paglie delle biade, l' erba, i gusci di vecce, i piselli, le fave, le lenti, i lupini, il fieno, la cedrangola, il trifoglio, e altre erbe, le quali servono per nudrimento del bestiame, e che se gli danno tanto verdi che secche.

STRETTOJO. Macchina composta di diversi pezzi di legname, destinata a stringere l'uva, e altre frutta. Il fare uno strettojo merita

tut-

tutta l'attenzione, e non vi si devono impiegare se non persone intelligenti, per non trovarsi delusi. Per rendere un tal lavoro stabile, e di durata, non bisogna risparmiare spesa, sì per la qualità del legname, che per la fabbricazione.

SUCCIAMELE. Spezie d'erba detta anche *Orobanche*, e *Cynomorion*: questa nasce tra varj legumi, a'quali è perniciosissima, e spezialmente tra le fave: ha il gambo senza frondi, pingue, e rosseggiante, il qual par che abbia la somiglianza del membro genitale del cane: vedi ciò che dice il celebre *Pier Antonio Micheli* in una sua relazione sopra l'estirpazione de'succiameli; e il num. 22., e 23. delle Veglie appartenenti all'economia della Villa del 1768. stampate in Firenze; dove si dà per rimedio sicuro a non aver succiameli, il seminar le fave, e gli altri legumi tra quali nascono, in un terreno grasso, e molto ben concimato con ottimo letame.

SUGHERO. Spezie di quercia che nasce in Italia, nelle parti meridionali della Francia, in Spagna, e conserva nell'inverno le sue foglie verdi: si moltiplica nella forma istessa delle quercie. *Vedi QUERCIA*.

Il sughero del quale si fanno i turaccioli è la scorza esteriore di quest'albero, la quale viene staccata da una nuova scorza che si forma al di sotto, e fa crepare per tutto la vecchia, che da se stessa vien via dall'albero: non ostante per avere de' pezzi di scorza grandi, e uniti, si fa lungo il tronco un incisione perpendicolare, e due trasversali. Staccata che sia si rammorbidisce nell'acqua, poi si mette sopra de' carboni accesi, si schiaccia bene con un carico di pietre, si fa seccare, e se ne fanno delle ballette.

SUGO NUTRITIVO, e VEGETANTE.

Sono diverse la opinioni de' Filosofi nel determinare qual sia il sugo nutritivo di tutti i prodotti della terra. Attribuiscono alcuni la vegetazione alle differenti specie di sali; vogliono altri che con l' umido acquoso vi devano concorrere le particelle ancora della terra; altri pretendono che di sola acqua si nudriscano, e questa anche stillata esser sufficiente a far vegetare, fiorire, e maturare le loro frutta, essendo stato il famoso *Bacone* de' primi a sostenere che fosse l'acqua, e fu seguitato dal *Boyle*, ed altri. Se filosoficamente trattar dovessi al tavolino una tal quistione, prima di abbracciare alcuno di questi sentimenti, molte, e molte cose esaminerei nelle diverse piante: o perchè le barbe nell'acqua facilmente si putrefacciano; perchè la troppa abbondanza d'umido pregiudichi alle piante, rendendole per così dire idropiche, e perchè finalmente i prodotti de' terreni pregni d' umidità siano di gran lunga inferiori, a quelli di terre che hanno un moderato, e anche scarso umore acquoso. In prova di ciò tutto dì vediamo la forza, e sostanza che i cavalli ricavano da' fieni di collina, non adacquati, essere assai maggiore di quella che lor danno i fieni dell' adacquate pianure, per non entrare nella maggiore o minor sensazione al gusto degli altri prodotti. Anderei inoltre con l' ajuto della Chimica analizzando oltre le differenti piante, il sugo ancora di esse, per rintracciar quei lumi necessarj ad una studiosa speculazione. Ma siccome è questi un troppo gravoso peso per i miei omeri, e lo scopo dell' agricoltura non credo richieda l' indagar tant' oltre, così mi ristringerò a dire che il sugo nutritivo è una sostanza acquosa, ripiena di sali, e d'olj, che il calore mette in azione, e penetrando per i condotti radicali, scorre dal

dal baſſo all'alto tutta la pianta, e purificatoſi per via di queſto fluſſo e rifluſſo, ſi converte in legno, in ſcorza, in foglie, in boccie, e in frutta. Quando il ſugo è andato al tronco, e a' rami, e che s'è cangiato nella loro ſoſtanza, lo che accade quando un albero ha buttato tutto il legno che deve buttare, allora il più ſottile ſi cangia in fiori, e in frutta: così ſi può ſpiegare la ragione perchè le boccie da frutto non vengano ſopra i rami groſſi, ma bensì ſopra i più piccoli, e delicati; perchè gli alberi vecchi facciano i frutti più groſſi, e più gentili de' giovani, i quali ne producono meno; mentre ciò addiviene dal ſugo che in queſt' ultimi non fatica che a cangiarſi in legno, e non è per anche baſtantemente ſottilizzato da produrre molte frutta.

La fecondità del ſugo vegetante è prodigioſa, poichè i rami di molte piante poſti in terra barbicano: di più, ſecondo i pori delle piante di dove paſſa, le rende di buono, o cattivo odore, dolci, o agre, frigide, o calide: eſſo fa cangiare la ſpecie ad un albero con l' operazione dell'inneſto, che d'un mandorlo diviene un peſco, d'un cotogno un pero, e ſimili, prendendo tutte queſte differenti forme.

Nelle annate, in cui la ſiccità è eccesſiva a cagione de' gran caldi, accade qualche volta che il ſugo ceſſa di circolare in certi alberi, perchè il calore gli ha penetrati, di modo che riſicano di perire, ſe non ſi previene queſto guajo. Il rimedio è d' annaffiare ſubito l' albero in forma di pioggia per di ſopra i rami; queſt'è la maniera di riſtabilire la circolazione del ſugo.

SULLA. Pianta pratenſe molto utile per farne una ſpezie di prato artificiale. Io riporterò quì la memoria ſtata diretta da perſona di Genova

nova all' Accademia de' Georgofili di Firenze, e inserita nelle *Veglie appartenenti all' Economia della Villa* al num. 4. del 1767.

,, Nel Territorio di Seminara, Paese della Ca-
,, labria Ultra, troppo rinomato nell' Istorie del
,, Regno di Napoli coltivasi una pianta praten-
,, se chiamata *Sulla*, della quale i contadini se-
,, minaresi ne formano un prato artificiale, i.
,, gnoto forse al resto dell' Europa tutta, ma che
,, per le sue singolarità merita la considerazio-
,, ne della vostra illustre Accademia, alla qua-
,, le per simil motivo mi dò l' onore di avan-
,, zare la seguente notizia.

,, Secondo la costante opinione de' contadini
,, seminaresi, fondata sulla pratica d' un tempo
,, immemorabile, la *Sulla* non si propaga, fuor-
,, chè ne i terreni forti, cretosi, e bianchi, che
,, per lor natura (quante volte sian ben col-
,, tivati) sono adattatissimi a produrre grani
,, della superiore qualità. In questi soli terreni,
,, ad esclusione di tutti gli altri, si semina la
,, *Sulla*, di una maniera che sembrerà strava-
,, gantissima, mentre dopo mietuto il grano ne'
,, primi di luglio, gettasi alla ventura la se-
,, menza fra mezzo le stoppie, alle quali il gior-
,, no appresso si da fuoco, senza più oltre usa-
,, re benchè menoma coltivazione, o diligen-
,, za.

,, Il seme coperto solamente dalla cenere del-
,, le stoppie bruciate si fa da se solo strada per
,, sotto la terra, e nel mese di novembre, cioè
,, dopo diquattro che fu seminato, incomincia a
,, germogliare. Ogni pianta produce più steli,
,, che crescono lentamente nel decorso dell' in-
,, verno, ma venuta la primavera incomincia il
,, terreno ad essere coperto della più folta, e va-
,, ga prateria che possa mai vedersi, e se il me-
,, se

,, ſe d'aprile corre alquanto piovoſo, le piante
,, creſcono fino a ſuperare l' altezza d'un uo-
,, mo.

,, La figura di queſta pianta ha poca ſomi-
,, glianza all' altre pratenſi ſinora conoſciute;
,, il ſuo fiore è d'un roſſo vaghiſſimo, ma nel-
,, la forma eguale a quello di gineſtra: ella co-
,, mincia a poterſi falciare nel tempo appunto
,, che fioriſce; vale a dire nel meſe di maggio;
,, allora ſi dà a mangiare in verde alli cavalli,
,, ed alli muli, che in pochi giorni ſi purgano,
,, e s'ingraſſano, eſſendo queſto foraggio così ec-
,, cellente, e ricercato, che non vi è l'uſo di ri-
,, durlo a fieno, facendoſi ſeccare qualche volta
,, ſemplicemente per ricavare la ſemenza, che è
,, ſimile a quella della Cedrangola, o ſia *Sain-*
,, *foin*.

,, Falciata la *Sulla*, il che dura in quei Paeſi
,, per tutto giugno, ſi laſcia il terreno in ripo-
,, ſo, e poi verſo l' Autunno ſi lavora alla ma-
,, niera ſolita per ſeminarlo a grano, che rende
,, relativamente ricolta più ubertoſa di quella,
,, che ſi ricava da i terreni non ſullati.

,, Fatta la meſſe ſi bruciano le ſtoppie, e ſi la-
,, ſcia in queſta conformità il terreno, ſopra del
,, quale nel meſe di novembre incomincia di bel
,, nuovo a germogliare la *Sulla*, che per un'an-
,, no intiero, durante la ricolta del grano, reſta
,, ſeppellita nelle viſcere della terra, ſenza recar
,, menomo impedimento alla barbicazione del
,, grano, e ſenza che nemmeno compariſca a
,, fior di terra, finchè non arriva il meſe di no-
,, vembre dell'anno di ripoſo da noi detto Mag-
,, geſe, che è quello appunto del ſuo regolare
,, germogliamento, e creſcenza nella conformi-
,, tà iſteſſa del prim'anno, in cui fu ſeminata;
,, così li terreni una volta ſullati danno per lo
,, ſpa-

,, ſpazio di quaranta, e più anni, delle regola-
,, ri, ed alternative produzioni, cioè l'una di
,, *Sulla*, e l'altra di ottimo grano, ſenza che
,, per lo ſtabilimento di queſto ſingolariſſimo pra-
,, to artificiale vi ſia di biſogno d'altra cultura,
,, fuorche di ſemplicemente gettar la ſemenza
,, nel primo anno nella maniera più ſopra de-
,, ſcritta.

Dopo aver l' Autore di queſta memoria parlato delle ſingolarità di queſta pianta, e del vantaggio che da eſſa ne ricava la terra, dice di mandare ad ogni richieſta di detta Accademia de' Georgofili la ſemenza della *Sulla*, che farà a tal effetto raccogliere; quindi reſa ragione per cui crede pratichino ſeminare la *Sulla* in terreni *forti*, *cretoſi*, *e bianchi*, dicendo però che non giudica preciſamente neceſſario il terreno bianco, ma bensì d'un ottimo fondo, paſſa a proporre l'eſperienza di ſeminare la *Sulla* nel modo detto di ſopra, e nel tempo ſteſſo in un altro pezzo di terreno dove non ſia ſtato in quell' anno raccolto grano, e farvi le ſteſſe diligenze che a' prati artificiali, e inoltre ſeminarne in quei terreni dov'è ſtato il trifoglio, e la medica, e queſto dopo le prime pioggie di ſettembre.

SVINARE. Cavare il vino dal tino. *Vedi VINO*, ove ſi è lungamente trattato di tutto quello che appartiene a queſto liquore.

SUSINO. Albero non molto grande, con le foglie dentellate, che fa il frutto polputo, e molto buono, e che ſi moltiplica per mezzo di piante rilevate dal nocciolo, o di barbatelle, o polloni, de' quali i migliori ſono quelli preſi dal piede di ſuſini di Damaſco neri, e S. Guliani, e s' inneſtano a occhio, o a ſquarcio, ponendoli in luogo baſſo, e uggioſo, compoſto di terra graſſa, e freſca. Si procura di tener puliti i Suſini

ſini dalla gomma, e dal muſco, e di tanto in tanto ſe gli ſcoprono le barbe, e vi ſi ſparge ſopra della morchia d'olio, o cenere di ſermenti. Per ſei o ſette anni di ſeguito, dopo averli trapiantati, ſi potano nel meſe di febbraio, regolandoſi a proporzione del vigore dell' albero, tenendo i rami da frutto molto lunghi, e potando corti quelli da legno, con laſciar molto legno vecchio, ſoprattutto ne' rami da frutto, e cavare i rami ingordi che ſucchiano l'albero, quelli inutili, e quelli che rendono confuſione; poſcia laſciarli buttare liberamente.

T

TABACCO. Pianta, che ha la ſua origine dall' America, e che di preſente creſce in tutta l' Europa. Tre ſono le ſpezie di tabacco, una ha le foglie larghe, una le ha ſtrette, e color di porpora, e la femmina ha le foglie quaſi tonde, e i fiori d'un giallo verdaſtro. Generalmente per fare il tabacco, ſia in corda, o ſia in polvere s'adopra il maſchio. Le foglie del tabacco ſono calide, e diſſeccanti, e in maggior grado ſecche, di quello che freſche: ſono inciſive, riſolventi, vulnerarie, reſiſtono alla corruzione, fanno ſtranutare, ſpurgare, e vomitare. Le foglie verdi del tabacco maſchio, peſtate, e applicate, ſono buone a tutte le piaghe. Il tabacco dato interiormente è un vomitorio violento per liberare dalle febbri oſtinate: il fumo del tabacco è ſalutevole a molte malattie del naſo, e della gola: il ſugo applicato guariſce la tigna, e l'erba ammazza le pulci.

Quando ſi vuole coltivare il tabacco, deve ciò farſi in una terra graſſa, e umida, eſpoſta

al mezzodì, lavorata, e governata con del concio consumato. Si semina nel mese di marzo, facendo un piccolo buco in terra della lunghezza d'un dito, in cui si gettano dieci o dodici granelli di seme di tabacco, e si ricuopre il buco: quando è nato s' innaffiano le piante ne' tempi asciutti, e si cuoprono di stoje ne' gran freddi. Siccome ciascun seme butta un gambo, così si separano le barbe di ciascuna pianta, e si ripongono in terra alla distanza di quattro dita una dall'altra; e nel principio di maggio che saranno le piante cresciute a segno di toccarsi una con l'altra, nuovamente si cavano col suo pane di terra attorno le radici, e si trapiantano in buche già preparate in ottimo terreno, ciascuna distante più di due piedi per ogni parte. Giunti i fusti all'altezza di circa tre piedi, si taglia a ciascuno la vetta, prima che sfioriscano, affinchè si fortifichino, e si svellono tutte quelle piante che sono rose da' vermi, o che vogliono marcire. Col mozzare così la cima s' impedisce al sugo lo sfogarsi in fiori, e semi, e dal grado in cui si trova la pianta allorchè si fa la divettatura, dipende la maggiore o minor forza del tabacco: se si vuole un tabacco assai gagliardo, e forte, si troncano le vette quando la pianta ha undici o dodici foglie, senza contare le tre o quattro che sono in fondo, le quali non vengono mai a buon termine di maturità: non tanto gagliardo riuscirà mozzandole sulle tredici foglie, e gradatamente sarà più mite, e più praticabile col troncarle quando hanno quattordici, quindici, diciotto, e anche venti foglie. Si conosce la maturità delle foglie dallo staccarsi facilmente dalla pianta, che suol' essere verso la fine d'agosto: allora si colgono le più belle, infilandole dalla punta, e fa-

e facendone de' pacchetti, che si pongono in un granajo a seccare. Si lascia il fusto in terra, per dar tempo all'altre foglie di maturare. Il seme si serba fino al mese di marzo, e l'aprile per seminarlo di nuovo.

TACCHINI. *Vedi POLLI d'INDIA*.

TALPE. Sono piccoli animali tutti neri, grossi presso a poco come un topo, che vivono sotto terra, e fanno un gran danno a' prati, e agli orti. Conviene perseguitarle, e vi sono persone in Normandia che si guadagnano il vitto con distruggerle; in Verona pure si danno circa nove soldi fiorentini di premio per ciascuna talpa a chi le prende. Molti sono i mezzi che si trovano scritti, ma i più sicuri credo siano il prenderle vive con delle trappole, che sono come scatole fatte di più pezzi d'asse, le quali hanno una piccola asse che si serra presso a poco come le trappole da topi; o pure si danno ne' buchi, che hanno fatti, de' buoni colpi di vanga, siccome ne' luoghi ove si vette smovere la terra.

TAMERICE. Albero di statura, e di foglie alquanto simile al cipresso, che è di due spezie, e cresce senza coltura ne' paesi caldi. S' adopra principalmente la sua scorza per i rimedj, guarendo le affezioni della milza, per lo che si usano far botticelle di questo legno, per tenerci il vino da medicar chi ne patisce. Sei once della sua scorza in una decozione di sedici libbre d'acqua ridotta alla metà, è molto salutevole contro l'idropisia, e le affezioni catarrali.

TANACETO. Sorta d'erba odorosa simile al matricale, detta altrimenti *atanasia*. Produce le sue foglie simili, e più grandi del millefoglio, di sapore amaro, di odor grave, che fa i fiori a ombrello, gialli come bottoncini d'oro;

nafce negli orti, e in altri luoghi, ed è calido, aftergente, e apritivo.

TARGONE. Erba odorifera, di fapore un poco acuto, di foglie fimili al lino, che fi mettono nell' infalate. Si moltiplica col feme, e con piante sbarbate, che fi piantano al mefe di marzo, tenendole rade qualche pollice.

TARTUFI. Frutto di terra fenza radice, e fenza foglie, del quale due fono le fpezie, cioè alcuni di polpa nera, ed altri bianca. I bianchi, che fono inferiori, fi pongono per lo più dietro le cafe de' contadini, in terreno graffo, a bacìo, e vi fi fotterrano gli occhi delle fcorze de' tartufi dopo avervi fatto un buon lavoro con la zappa. I tartufi neri fono marmorizzati dentro, e fi trovano nelle terre fecche, e fcrepolate; quelli di Norcia fono i migliori; fi cercano dal mefe d'ottobre fino alla fine di dicembre, e i porci che ne fono molto ghiotti ajutano a trovarli. I tartufi entrano nelle vivande, e le rendono eccellenti: fi fanno cuocere fotto le ceneri calde, dopo averli lavati nel vino, e fi mangiano con fale, e pepe; ma la troppa quantità, e un troppo grand' ufo è nocivo, perchè generano molti umori groffi.

TASSO. Albero fempre verde, d'un grand' ufo ne' giardini, che crefce nelle montagne e luoghi faffofi, ed il fuo legno è duro, rofficcio, e quafi incorruttibile, molto adattato a far pettini, ed archi. Si pone il feme rado all' ombra nell' ottobre fopra un letto coperto d'un dito di terriccio di concio: ftà molto a crefcere; fe ne fanno delle palizzate, de' fedili, delle fpecie di bofchetti, prendendo con la potatura qualunque forma, e quantunque quelli di margotto fiano più addattati per tali ufi, non oftante quelli venuti dal feme fono i più ftimati. Quando

do queſte piante ſono nate, s'innaffiano, e divenute ſufficientemente forti, ſi trapiantano in luogo più largo, e vi ſi fanno tre lavori l'anno. Alla fine di quattro o cinque anni, ſi levano dal verziere, per porli ne' giardini.

TASSOBARBASSO, altrimenti detto *verbaſco*: Pianta nota di varie ſpezie, alcune delle quali vengono comunemente nominate *guaraguaſchi*, ed è d'un grand'uſo per i mali di petto. Creſce ne' campi; le ſue foglie ſono larghe, gialle, lanuginoſe, e ſono aſtringenti, vulnerarie, e dolcificanti: s'applicano con buon eſito in fomenta ſopra le moroidi, facendole cuocere nell' acqua di fabbro, o ferrata, o nel vino: la ſua decozione fatta in vino, meſcolata con miele ſi dà alle beſtie, per liberarle dalla toſſe.

TAZZETTA. E' un vago fiore di ſoave odore, e di diverſe ſpezie, e colori, eſſendovi le tazzette bianche, le pallide, le gialle, e ſolfurine, le doppie, le ſcempie, le alte di fuſto, o di baſſo, con fiore grande, o piccolo. Richiedono le tazzette poſto ſolatìo, e in diſtanza ciaſcuna d' un palmo, alla profondità di tre dita, in terreno da erbaggi, cavandole il terz' anno per ſtaccarne la prole. Tanto queſte, che i narciſi, ſotto il di cui nome anch'eſſe ſi comprendono, vogliono eſſer le prime ad eſſer cavate, e le prime ad eſſer ripiantate.

TEMPO. Preſagi del tempo relativamente all' agricoltura.

Della pioggia. *Vedi PIOGGIA*.

Del bel tempo. Quando il Sole tramonta chiaro, e pulito, e che ſi leva ugualmente, ſenza raggi interrotti, e con un piccolo ventolino che ſvaniſce: quando entra la Luna nuova in tempo ſereno, che è brillante il quarto giorno, e

quando è in piena: quando le stelle sono brillanti, il Cielo rosso la sera, e bianco la mattina, contornato sull' orizzonte d' un cerchio bianco, e dorato, e quando i pipistrelli volano attorno le case, si può da tutti questi segni arguire un bel tempo.

I presagi del vento sono, il Sole che tramonta in de' cerchi rossicci, le stelle più brillanti del solito, le nuvole che s' alzano in alto, e s'uniscono, il rumore delle foreste.

Il tuono si prevede dal Sole più caldo del solito o nel nascere, o nel tramontare, da una nuvola densa, dall' arco in Cielo al tramontare, e la sera.

Di neve è segno il freddo asciutto senza ghiaccio, e il vento di tramontana.

L'Inverno lungo, e crudo. *Vedi INVERNO*.

Presagi d'un annata sollecita ne' prodotti, sono: una pioggia mediocre al principio, e alla fine d'ottobre; e contrassegno altresì d' annata tardiva è quando la pioggia non principia che in novembre.

La fertilità si può sperare quando il tempo è molto bello nell'autunno, la primavera mediocremente calda, e che la neve viene nella sua stagione, e non sono molte frutta.

Sterilità con ragione può temersi allorchè i ghiacci, e brine vengono fuor di stagione, che la primavera, e l'estate sono troppo umide, e che v'è un' abbondanza straordinaria di fave, e di frutta.

TERRA. A me non appartiene l'entrar qui nella descrizione della terra primogenia creata dall' Onnipotente, nè come siasi con lo scorrer de' secoli, in quella parte almeno che cade sotto i nostri sensi, resa secondaria, nè esaminare quali siano ora i primitivi componenti di essa; ad

ad altri rilascio tali speculazioni, e solo mi ristringo a parlare di quella terra sottoposta all' inspezione dell'agricoltura. Prima d' intraprendere a coltivare una terra molte sono le cose da esaminarsi, perchè riesca fruttuosa a se, e a' posteri, non dannosa a' suoi vicini, ma utile all'universale del paese, dovendosi aver sempre in mira non solo il proprio, quanto il pubblico vantaggio. Supposta l' opportuna riflessione alla natura del clima del luogo, alla salubrità dell' aria, e delle meteore che vi predominano, all'esposizione solare, al danno, o comodo che recar vi possono le acque, e come ripararsi, e alla natura de' vicini fiumi, fossati, paduli, laghi, mare ec., convien considerare la qualità del terreno che s' ha da coltivare, per infallibilmente rilevare se sia capace, o no, d' una fruttuosa coltivazione, con quali regole, e cautele vada eseguita, e quali siano i generi di piante ad esso più adattate.

Si possono dividere i terreni in salvatici, fra' quali si considerano i boschi perpetui, o da taglio, le macchie, i greti de' fiumi, gli orli de' paduli, e stagni, o acquitrini, i prati naturali, come sono per lo più le cime e crine delle montagne, i luoghi finalmente o del tutto spogliati, o ne' quali si vede solo quà e là sparso qualche filo d'erba; e in terreni altresì stati una qualche volta coltivati, o a poderi sementati, o a vigne, o a uliveti, o a piantonaje, o a castagneti, o a praterie, e simili. Qualunque di questi due generi di terreni o salvatici, o stati coltivati, richiedono l'esame de' sali, o minerali che possono ritrovarvisi, e della diversa qualità de' componenti detto terreno, affine di rintracciare, e porre in opera gli opportuni mezzi per correggerlo, e migliorarlo. Dall' osservazio-

ne delle piante che vi sono allignate, se stentate, o rigogliose, se rade, o folte, e di quali generi siano esse piante, concepir potremo la speranza d'un felice esito per la coltivazione. Si è per lo più sicuri di trovare un ottimo terreno, e d'un buon fondo ne' boschi di quercie, cerri, faggi, aceri, carpini ec. perchè le foglie quivi cadute, oltre all'impedire alle dirotte pioggie il dilavamento della terra, formano anch'esse uno strato di grasso e fertile terriccio; ma assai inferiore è quello de' cipresseti, pinete, e abetaje. Ottimo pure lo indicano le ginestre, i pruni, i rovi, le madreselve, i sanguini, i sambuchi, le felci, e massimamente quando tutte queste piante sono alte, di foglie lunghe; e quantunque grasso lo dimostrino i salci, le vetrici, gli ontani, suol'esser questi però sempre umido; come ancora buono, ma frigido, e sottoposto ad acque stagnanti lo dimostrano i farfari, le code di cavallo, i giunchi ec. onde convien dargli l'opportuno scolo con fogne, e acquidocci; siccome contrassegno di buono, e fertile terreno sono le lappole, marcorelle, ebbi, ortiche, gramigne, vitalbe, molta diligenza e fatica però vi vuole per estirparle; lo che facilmente si fa de' cinquefogli, vulnerarie, capraggini, lupinaggini, mediche, triboli, piante, le quali tutte annunziano un ottimo terreno. Di dubbiosa qualità è altresì quello ove sono mortelle, ginepri, sabine, marruche; e sicuramente da non provarsi, perchè magrissimo, quello in cui regnano spighi salvatichi, tignamiche, timbre, e calcatreppole; come pure da lasciarsi in abbandono quello in cui sono salsole, piombaggini, critmi, e famerigie, indizj certi di terreno inzuppato d'acque salse, ed ugualmente da sfuggirsi sono i terreni del tutto spogliati. In terre-

no grasso, e sicuramente buono sono i prati naturali, ma qualche volta sottoposti ad acquitrini. Altre maniere vi sono ancora per distinguere le qualità d'un terreno. Oltre il far le buche, delle quali abbiamo parlato, come può vedersi, alla parola *COLTIVARE*, prendasi una piota di terra erbosa quanta ne stacca la vanga, si bagni con acqua; se la terra si scioglie e lascia le barbe spogliate, il terreno è tristo; che se si conserva attaccata alle radiche dell' erba, è buono, e meglio se gittandola in terra resta tuttavia attaccata. Si ponga una zolla di terra in un vaso d'acqua, disfacendola con le mani; se s' attacca alle dita perchè abbia del viscoso, è segno di grassezza; ma se si scioglie subito in rena, o fango, cattivo segno: si lasci inoltre depositare in questo vaso la terra, e divenuta chiara l'acqua, si assaggi; se è dolce, il terreno è buono; ma se è amara, salmastra, o puzzolente, è cattivo. Una buona terra deve gettare un piacevole odore dopo la pioggia, nè essere troppo fangosa quando le acque la bagnano, e avere due o tre piedi di buon fondo. Si conosce inoltre la qualità della terra prendendone un pugno quand'è tra'l molle, e l' asciutto, e stringendola con la mano, non intendendo però di parlare dell'argilla, e creta; la terra sarà buona se nell' aprir la mano resterà unita, e ammassata insieme, e cattiva se s' apre, e si scioglie. Quantunque il colore sia un indizio della buona, o trista natura della terra, non è però sempre questi un certo contrassegno, essendovene delle buone, e delle cattive di tutti i colori; non ostante, per quello è parso più osservabile tanto presso gli antichi che moderni agricoltori, il color grigio nerastro è il migliore di tutti, e ve ne sono delle rossastre, e del-

delle biancastre d'ottima qualità, ma di rado riescono buone le bianche.

Di diverse qualità sono le terre; è principiando dalle terre forti, sono queste una spezie di terra sostanziosa, e untuosa, che s'attacca alle dita nel maneggiarla, il di cui colore se è d'un giallo nero, è migliore di quella d'un giallo chiaro: queste terre sono eccellenti per il grano, e altre biade, ed hanno bisogno di pochi miglioramenti. Si chiamano ancora terre forti quelle, che lo sono un poco troppo, come la terra argillosa, che è appiccante, grave, tenace, difficile a coltivarsi, di color giallo, e la terra argilla, che è solida, e viscosa. Il difetto delle terre troppo forti viene, perchè le parti che le compongono sono sì accolte, che non v'è comunicazione da un poro all'altro, di modochè le barbe delle piante sono ritenute nel loro corso, e non possono dilatarsi per prendere il necessario nutrimento. Si corregge un tal difetto delle terre troppo forti, e argillose, mescolandovi della sabbia comune, o della marga pura, e non cretosa, e con lavorarle più spesso dell'altre, rivoltandole più a fondo che sia possibile.

Le terre troppo umide riescono sterili negli anni piovosi. Conviene esaminare se il difetto viene perchè essendo in bassi fondi ricevono le acque delle terre superiori, o per motivo d'acque sotterranee, o perche esse ritengono l'acqua, per ripararvi facendovi delle fosse, acquidocci, e scannafossi, che trattengano le acque superiori, o per scolare la troppa quantità che ne contiene la terra stessa. Tutte le terre cretose ritengono tenacemente l'acqua, che si ristagna nella loro superficie, in vece di penetrarle addentro, e questo fa perire le piante: allorchè la

sta-

ſtagione corre aſciutta s' induriſcono talmente, che non ricevono i benefici influſſi delle rugiade. I migliori governi ſono lo ſterco di cavallo, le ceneri, la calcina, la filiggine, lo ſterco di piccione, e di pecora. Queſte qualità di terre producono perfettiſſimo grano, maſſime quando ſi ſiano governate con della calcina. Il tempo proprio di rompere tutte le terre umide è alla fine d'agoſto, arandole di nuovo in ſettembre, per ſeminarle verſo l'equinozio autunnale.

Nelle terre leggiere, e ſabbionoſe periſcono le piante ne' caldi. Il difetto di queſte terre viene ſpeſſo dagli interſtizi che ſono troppo grandi, e allora ſiccome le barbe gli attraverſano ſenza toccare la terra, non prendono da eſſa alcun ſoccorſo; ma ſi può rimediare a queſto difetto con i lavori, e con i conci, mentre con i molti lavori ſi dividono le molecule della terra, ſi moltiplicano i pori, e ſi mettono le terre in grado di dare il nutrimento alle piante, e con i conci ſi facilita la fermentazione. In queſte terre giova lo ſpargervi del concio di vacca con della melletta, o fango laſciato ſcolare, e coprire il concio di ſabbia. Gli ſtracci di lana ſono ottimi per le terre ſabbionoſe, perchè l'ajutano a ritenere l'umido, e gli forniſcono molte parti capaci di fermentazione nutritiva, che ſono i due difetti da correggerſi in queſte qualità di terre. Dopo il primo lavoro vi ſi porta il governo, che ſi ſparge e ſi rimeſcola con la terra con il ſecondo, e terzo lavoro. In queſte più che in altre ſi ſottera a fondo la ſemenza; e quando vi è ſtato il grano, e che l'anno dopo vi ſi vogliono mettere delle biade minute, conviene ſvellere le ſtoppie, e ammontate bruciarle allorchè ſono ſecche, e ſpargerne ugualmente le ceneri, eſſendo una tale operazione ec-

cel-

cellente per tutte le terre. Dopo di che vi si fa un leggier lavoro, e vi si seminano delle grosse rape, o navoni, i quali servono di nutrimento alle bestie, e raccolte queste si lavora la terra alla primavera, e vi si pongono delle biade minute. A forza di letamarle si può cavar frutto ancora dalle terre leggiere, e magre, che hanno poco fondo, molto più che poco vi vuole a lavorarle, potendo farsi con un piccolo aratro, e anche con un solo cavallo, o un'asino. Per riparare a' difetti delle terre magre, che mancano di praterie, si può seminare in certi luoghi della cedrangola, del trifoglio, del fieno greco; vi si devono nudrire delle bestie da lana, il di cui utile può divenir considerabile, perchè queste profittano più ne' paesi asciutti, e non vi hanno le malattie, alle quali sono soggette nell'umide pasture; la loro carne essendosi nudrita di timo, di sermollino ec. è più delicata; la lana più fine; il grasso che si cava è d'una maggior bianchezza. Vi sono delle terre eccellenti per il grano, le quali non hanno che circa un mezzo piede di fondo, sotto del quale si trova una terra rossa, e sterile; si lavorano queste sorte di terre a larghe porche con piccoli aratri a orecchio, e si fa in modo che l'aratro non punti nella terra rossa. Il tufo trovato sotto terra vien creduto sterile, e sfuggono i contadini il penetrarvi l'aratro; ma sappiasi che rotto, e sollevato, a poco a poco con la calce, con il letame, e con l'aria si rende facilmente fertile.

Le terre sassose sono ordinariamente leggiere; si lavorano un poco a fondo per un tempo nuvoloso, si cavano i sassi più che è possibile, e si governano con sterco di montone: quelle in cui si trovano delle felci nericcie come

me le pietre da fucile, sono buone a poco.

Le terre sciolte, le quali sono facili a lavorarsi, e che hanno non ostante della sostanza, si coltivano agevolmente, bisogna però procurare di renderle maneggiabili, e dolci a forza di lavori, e governi, che è quello che si dice ammorbidire.

Le terre riposate sono quelle, le quali erano a bosco, a erba, o fieno, e che con i lavori si mutano in terre coltivate. Le terre state a cedrangola, a trifoglio, e quelle di tutti i prati sono ordinariamente sode per esser state molto tempo in riposo, così richiedono più lavori dell' altre, e si devono fare dopo le pioggie d'autunno, fondendoli prima per maggior facilità con l'aratro a coltelle di cui ho parlato alla parola *PRATI*, e quindi con un forte aratro da rivoltar la terra, la quale si renderà anche migliore bruciando le piote, e spargendone le ceneri. Alla primavera vi si fa un secondo lavoro, e allora vi si può seminare della vena, delle vecce, della canapa, e della segale, indugiando a porvi il grano quando questa terra abbia con le suddette semente diminuito il suo calore, e che abbia ricevuti diversi lavori, ripetuti per due anni, che allora sarà in grado di produrre il grano per cinque o sei anni di seguito senza interrompimento. Si lasciano ancora ordinariamente riposare le terre da seme il terzo anno, o solo il quinto, secondo che il fondo è più, o meno grasso. Per il grano vi vogliono terre forti, o almeno limose, nelle quali comunemente riesce bene: la segale viene perfettamente bene in una terra mediocre, o anche molto leggiera: l'orzo, la vena, la saggina, il miglio ricercano terre renose; vengono ancora ne' migliori terreni, allorchè si sono ben

stri-

ſtritolati: il riſo richiede terra graſſa, e umida.

Terre incolte ſi dicono quelle che non producono che gineſtre, giunchi, ſterpi, pruni, e coſe ſimili. Si brucia tutto verſo la fine dell' eſtate, tempo in cui l' erbe ſono ſecche; le ceneri di queſti prodotti bonificano il terreno, e il foco impediſce alle barbe il rigettare, oſſervando però d'impedire la comunicazione del foco, con levare tutte l' erbe da quella parte che può temerſi, e con farvi qualche profondo ſolco, e ſcegliere un tempo quieto, e non di vento. Dopo ciò ſi ſvellono con la vanga tutte le radiche, e paſſate le pioggie autunnali ſi lavora il terreno con l' aratro a ſolchi profondi; un ſecondo lavoro ſi fa alla primavera, e allora ſi poſſono formare ſopra le porche de' monticelli di piote, alla diſtanza ciaſcuno d' una pertica, e darli foco. La prima ſementa vi ſi fa di vena, e il ſecondo o terzo anno fattivi tre buoni lavori vi ſi può ſeminare del grano. Se ſi giudicherà vantaggioſo, dopo i ſuddetti lavori, e ſemente, ſi laſci ripoſare, che diverrà una buoniſſima paſtura.

Le terre ſterili, e del tutto ſpogliate, che non producono ſe non poche fila d'erba ſecca, e magriſſima, ſi fertilizzano con ſeminarvi delle groſſe rape, ma vi ſono alcune regole da oſſervarſi in queſta cultura, cioè, lavorare, ed erpicare due volte il terreno, una nell'inverno, e una nella primavera. Quando s'è ſparſo il ſeme, và ſotterrato con un erpice fatto di rami legati inſieme, affine che il ſeme non reſti coperto troppo a fondo nel terreno. Se la terra è leggiera, e magra ſi ſeminano queſte rape da' 15. giugno fino alli 8. di luglio, e ſe è peſante e fiſſa, in tal caſo s'anticipa. Allorchè il ſeme è ſpuntato, ſi ſcorre tutto il campo con una

na zappetta, come si pratica nelle piante del tabacco, e si cavano quante piante occorre, perchè restino distanti una dall' altra circa un piede; e questa medesima operazione si rifà una seconda volta. Le bestie grosse, e minute sono assai ghiotte di queste rape, le quali maturano in novembre. *Vedi* RAPE, e NAVONI.

Tutte le terre per esser messe a frutto, e produrre, abbisognano di lavori, e di concio altri miglioramenti, che le corregghino, e gli rendano nuova sostanza, e nuovi sughi. La maggiore o minore fertilità delle terre dipende bene spesso dalle più, o meno correzioni, onde tutta l'arte consiste in procurarsele; e siccome i bestiami sono, per così dire, l' unico mezzo per arrivarvi, così l' attenzione del coltivatore deve occuparsi in questo oggetto, e le praterie artificiali facilitano ad ogni coltivatore i mezzi per nudrire numerosi bestiami.

I miglioramenti per le terre o si prendono da' bestiami, e sono i conci, i quali devono essere spenti, e consumati, e serbati un' anno avanti di spargerli ne' campi; o si prendono dalla terra, e sono la magra, la creta, l' argilla, la sabbia, la melletta del letto de' fiumi, e paludi, e tutte le terre d'una natura opposta a quella che si vuol migliorare, mescolandovi con esse un terzo di letame. Per esempio le terre frigide fanno alle terre margose, e sassose lo stesso effetto che fa la marga nelle terre frigide: le terre forti mescolate con le renose aride, gli danno della consistenza, e queste con la loro mescolanza rendono le terre forti più leggiere, e le dispongono a ricevere l'influenze degli elementi. Così quando si hanno de' pezzi di terra comodi da darsi scambievole soccorso, si deve provare in un canto a mescolare qual-
che

che carretta di queste terre, e fare nello stesso tempo più prove, per iscoprire qual sia la più vantaggiosa di tutte: un poco d' uso fa conoscere la dose di questa mescolanza; e paragonando i prodotti di queste prove con la spesa, che hanno cagionata, si vede qual è l'utile che si deve aspettare dalla sua fatica. Del rimanente per non arrischiare di guastare un terreno per migliorarne un altro, bisogna osservare che abbia almeno un piede e mezzo di buona terra prima di trovare il masso, il tufo, o il paludoso; e per buona terra s' intende una grana simile a quella della superficie, non facendo niente il colore.

Quando i governi, di qualunque sorta sieno, sono pronti, si fa alle terre un primo lavoro in autunno, ed un secondo al principio della primavera; quindi vi si trasportano i governi convenevoli, e vi si fa un terzo lavoro un poco più profondo de' due antecedenti. Un quarto, ed ultimo lavoro si fa alla fine di luglio, e questo deve incrociare i tre precedenti, spargendovi poi alla metà di settembre il seme dopo averli fatte quelle preparazioni che si saranno credute opportune, molte delle quali ne ho riferite alla parola *SEME*.

Avendo poco sopra detto che ogni coltivatore, per assicurarsi l' abbondanza de' prodotti, deve procurare la maniera di nudrire molto bestiame, potendo questo chiamarsi il primo fondamento dell' agricoltura; e siccome per mantenere il bestiame necessario tanto per i lavori, quanto per ricavarne i conci sufficienti ad una possessione, bisogna che il quarto delle terre di essa sia in praterie, onde potrà dividersi una possessione in quattro parti, la prima delle quali si porrà a grani, la seconda a biade minute,

la

la terza si lascierà secondo l' uso comune in riposo, e la quarta si stabilirà a prati artificiali di trifoglio, cedrangola, medica ec. e passati sei anni si disfarà per seminarvi le biade, e grani, rimpiazzando i prati artificiali in una dell' altre tre porzioni, e così di sei in sei anni, potendoci assicurare che una coltura ben' intesa, e ben regolata, fa regnare l' abbondanza, e produce la fertilità ne' paesi che sembrano dover essere sempre sterili: è però vero, che vi vuole del tempo, delle premure, e della pazienza, ma si raccoglie ciascun' anno il frutto di sue fatiche, e i prodotti, che crescono sempre più, sostengono, e aumentano il coraggio. *Vedi PRATI*, ove ho parlato del modo di fare, e rompere i prati artificiali.

Terra per la vigna. Questa dev' essere un poco magra, asciutta piuttosto che umida, situata a pendìo, mescolata di piccoli sassi. *Vedi VIGNA*.

Terra da giardini, e orti. Le qualità che deve avere una buona terra da giardino, e orto, sono ch' essa non abbia cattivo odore, nè cattivo sapore; che non sia nè troppo umida, nè troppo secca, nè troppo forte, facile a lavorarsi, e senza sassi, e tutta uguale per sei piedi di profondità: in generale la migliore è quella che è dolce maneggiandola, il di cui colore pende sul grigio, e dalla quale non esce punta acqua. I migliori fondi per gli ortaggi sono quelli di sabbia nera, ma non troppo asciutti nè troppo umidi, ed esposti al levante, o mezzodì; non ostante il tramontare, ed il nord hanno il vantaggio che le piante vi si conservano più tempo in buon grado. Prima di mettere in opera un' orto si deve vangare, e rivoltare la terra per tutto, cioè a dire, smoverla

in maniera che il di ſopra vada a fondo, e il fondo ſopra, ſenza meſcolare l'uno con l'altro. A tal'effetto ſi fanno delle foſſe fonde tre piedi, e di tre o quattro pertiche nella larghezza del terreno, ſopra quattro piedi di lunghezza: quando ſe n'è fatta una, ſi getta nella prima la terra della ſeconda, e così ſucceſſivamente; dopo tutta la ſcavatura ſi getta nell'ultima foſſa la terra della prima. Allorchè la terra non è ugualmente buona al fondo come di ſopra, o perchè è argilloſa, o perchè v'è dell'acqua, conviene aſſolutamente levare tutto quello che v'è di cattiva terra nel fondo, e porvene in vece della migliore quanta ne abbiſogna per dargli la profondità neceſſaria; ma ſe la terra è uſata, per aver ſervito ad altri prodotti, ſi deve laſciare all'aria la terra che era nel fondo, e ſeminarvi de' piſelli, fave ec. e migliorarla con del buon letame.

La buona terra è quella di mezzo tra la ferrata, e la leggiera, conoſcendoſi giuſtamente queſto di mezzo dalla facilità che ſi trova in maneggiarla, e dal vigore de' ſuoi prodotti; ma è aſſai facile il trovare una terra che abbia o l'uno a l'altro difetto.

Terra per i fiori. Ella dev'eſſer compoſta di terra domeſtica, e vigoroſa, di terra leggiera, e renoſa, di concio intieramente infracidato, e vecchio ridotto a terriccio, e d'una certa quantità di ceneri. Tutte queſte terre vagliate, meſcolate in ugual porzione, e laſciate ripoſare per un inverno acciò s'uniſcano, ſono ottime. La terra graſſa s'impiega per i fiori che vengono da radiche, e la leggiera per quelli provenienti da cipolle; ma biſogna di tanto in tanto rinnovarle.

TERRACREPOLO. Spezie di piccola ciccer-

cerbita, che nasce per le muraglie antiche, e si mangia in insalata.

TIGLIO. Albero, noto, assai grande, adattato a far de' viali, e de' gabinetti di verzura, che ha il fusto bello, le frondi simili a quelle del nocciuolo, e produce de' frutti tondi, e piccoli, non buoni a mangiare; la scorza serve a far canapi da pozzo, ed è bianca, come anche il legno; il quale è ottimo per intagliatori. Quest'albero s'atterra facilmente, e non dura molto tempo: prova bene in una terra grassa, e ne' luoghi ov'è un poco d'umido. I migliori sono quelli rilevati dal seme, quantunque si pratichi il prendere piante sbarbate, nel qual caso si devono scegliere le più piccole, e metterle nel piantonajo per qualche tempo a barbicare.

TIMO. Erba molto odorifera dell'altezza d'un piede, i cui rami sono legnosi, e gracili, le foglie bianchiccie, piccole, strette, appuntate, e folte; il fiore, che nasce alla sommità de' rami, fatto a gola, tagliato di sopra in due parti, è epitimo appellato, ed è medicinale, avendo virtù di purgar la malinconia, e la flemma, e però vale contr' alla quartana, e l'altre simili malinconiche infermità. Si moltiplica con rami con barba, o senza barba, staccati da piante vecchie, chè si pongono in luogo esposto al Sole perchè il freddo gli è nocivo, e perchè s'appiglino meglio, s' innaffiano con acqua, ove sia stato infuso lo stesso timo. S' impiega il timo ne' bagni aromatici per fortificare le gambe, e altre parti deboli: la sua decozione è buona contro l' asma: s' applica in impiastro sopra le parti gottose.

TINO. Vaso grande di legname, nel quale si pigia l'uva per fare il vino. Vedi la descrizione di un tino con coperchio, affine che gli

ſpiriti vinoſi che eſalano non ſi perdano, ma ricadano nel vino, e lo mantengano di tutta la ſua forza, inſerita nel Giornale Econom. di Francia al meſe di novembre dell' anno 1757., come ſi è detto alla parola *VINO*.

TITIMALO, Pianta che ha i fuſti roſſigni, ripieni di umor lattiginoſo, intorno a quali vengono le foglie ſimili a quelle d' olivo, ma più lunghe, e più ſtrette. In cima a' fuſti naſcono molti gambi ſottili, con alcuni ricettacoli che contengono il ſeme.

Il ſugo, al peſo di due oboli, preſo in acqua e aceto, ſcioglie il corpo, purga gli umori flemmatici, e bilioſi; e preſo nell' acqua melata provoca il vomito; ma biſogna miſchiarlo nel mele cotto, per timore che non faccia dell' eſcoriazione nella gola, eſſendo molto corruſivo. Il ſuo umor lattiginoſo fa cadere il pelo, e per raccorlo, ſi tagliano in autunno i rami, ponendoli in de' vaſi, ove lo verſano.

TORMENTILLA. Sorta di piccola erba, la quale creſce ſopra le montagne, e ne' boſchi, e che ha la radice bernoccoluta, e le frondi ſimili a quelle del cinque foglio, e i fiori gialli di ſole quattro foglie: quella che viene dalle Alpi, e da' Pirenei è la più ſtimata per i rimedj. S' uſa la ſua radica ſopratutto nella peſte, e altre malattie maligne, accompagnate da diſſenteria, ed emorogie frequenti dal naſo: reſiſte al veleno, arreſta il moto vizioſo del ſangue, e ſi meſcola ne' rimedi cordiaci.

TORO. Maſchio delle beſtie vaccine. Un toro per eſſer buono dev' eſſer più grande della vacca, avere l' occhio nero, ſvegliato, il guardo vivace, e a traverſo, le corna nere, e più corte di quelle del bue, il collo carnoſo, e molto groſſo, il naſo corto, e diritto, le gambe

be grosse, la coda lunga, sottile, e pelosa, il pelo rosso, e l'andatura grave. L'età in cui può coprire le vacche è da tre anni fino a nove: se gli fa mangiare avanti una misura di vena, dell'orzo, e delle vecce, per dargli calore, e può coprire fino a quindici vacche, ma non di più. Nelle malattie che gli sopraggiungono s'impiegano gli stessi rimedj, che sono all'articolo *BESTIAME*.

TOSARE. Tagliare la lana alle pecore ec. *Vedi LANA*.

TRACCIATOJO. Strumento da ortolani, ed è un utensile di ferro appuntato con un manico di quattro o cinque piedi lungo, che s'adopra per tracciare le divisioni d'un parterre.

TRACHELIO. Fiore chiamato anche *fior del Cardinale*, il di cui gambo spunta a guisa di sparago, diviso tal'ora in ramicelli, che si caricano di fiori a guisa di pannocchia, d'un colore rosso scuro che sembrano di velluto. Ama di star ne' vasi, in terra grassa, e macera alla profondità di due dita; s'innaffiano, e si tengono al Sole, e l'inverno si custodiscono in luogo caldo, e arioso. Ogn'anno di febbrajo si cavano de' vasi per staccargli il moltiplico, e subito si ripiantano in altri vasi.

TRAMOGGIA. Macchina per mettere il mangiare de' volatili, come piccioni ec. Questa è composta d'un fondo contornato a cassetta, e in mezzo un corpo a schiena d'asino, stretto da basso, e largo in alto, vuoto dentro, e coperto al di sopra, di dove si mette il mangiare, il quale cade a poco a poco nel fondo della tramoggia a misura che i piccioni lo mangiano, e così il mangiare è sempre pulito, e non se ne perde.

TREBBIANO FIORENTINO. Uva bianca, la quale quando è perfettamente matura ha

un colore d'ambra pendente alla fiamma del foco: ne fa molta a grappoli belli, di mediocre grossezza, sparti, lunghi, e con granella passabilmente grosse, e di guscio gentile. I capi sono grossi, di color scuro chiaro, con occhi lontani, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, vellutati di sotto, molto intagliati, e con punte acute. Ricerca clima caldo, terreno sano, e di mediocre grassezza, adattandosegli la terra detta calcinosa, che è sottile, e di color d'aria, come pure il galestro, o galestrino, e vien bene ancora all' aria di ponente. Il vino è color d'oro, dolce, odoroso, spiritoso, sottile, di durata, e grato a beversi solo; non ostante quest' uva fa molto bene mescolata con qualunque altra.

TREBBIANO DI SPAGNA, o sia *Uva greca*. E' una bellissima qualità d' uva bianca, che ne fa molta a grappoli grossi, serrati, di granella grosse, tonde, di guscio gentile. I capi sono d' una aggiustata grossezza, pendenti allo scuro, con occhi fitti, e rilevati, e i pampani vengono non molto grandi, un poco rabescati con punte rotonde, e molto vellutati. Vuole una terra leggiera, sottile, atta a pigliare il caldo, come il galestro, e che sia senza rena, o sabbia, ed esposta totalmente al mezzo giorno. Il vino è bianco, dolce, odoroso, sottile, ma non molto spiritoso, che piace a beversi solo, e fa buona lega con altre uve.

TRIFOGLIO. Piccola pianta de' prati, i cui fusti vengono da un cespuglio di barbe, hanno molti rametti, e s' alzano fino ad un mezzo piede quando il terreno gli s' adatta; le foglie sono attaccate a filetti delicati, lunghi due o tre pollici, e sono divise in tre parti, dal che certamente quest' erba prende il nome di trifoglio.

All'

All' estremità de' rami nascono delle bocce di fiori, d'un color porporino, e producono de' piccoli semi, che alla sua maturità si raccolgono. Il trifoglio ha una qualità molto nutritiva, che lo rende proprio per i cavalli, buoi, e in generale per tutti gli animali che pascono erba; riscalda assai meno della medica, e quando è coltivato in terra a lui favorevole, produce abbondantemente, e si sega più volte l'anno come la medica.

Il terreno asciutto non è buono per il trifoglio, richiedendo una terra grassa, e umida; e i luoghi situati in modo da poter essere adacquati da qualche sorgente, o fiume, sono eccellenti; riesce ancora nelle terre forti, e fredde, purchè non si risparmino i letami, e che nel tempo de' ghiacci vi si sparga sopra del buon concio.

Il trifoglio si semina fitto come il grano verso il mese di marzo ne' paesi caldi, e un poco più tardi ne' temperati; vi si può mescolare della vena, la quale renderà qualche utile il primo anno col suo prodotto. Segata la vena, il trifoglio butta fra le stoppie di quella, e quando tutti i gambi si vedono in fiore, e non prima, si sega. Il terzo anno è in tutta la sua forza, e il primo a segarsi dell' annata è quello che rende più strame. A misura che si sega si trasporta nel campo vicino, per lasciarvelo seccare con comodo, e svaporare tutto il suo foco prima d'ammassarlo; perchè altrimenti non sarebbe da serbare, nè mai s'ammonta sull' istesso prato, per non stracciare le piante del trifoglio, e impedirgli così il ributtare. Per comodo d'un tal trasporto, chi coltiva simili terreni, i di cui prodotti sono abbondanti, deve seminarlo a piccoli campi. *Vedi PRATI*, ove ho parlato de' prati artificiali.

TROJA. E' la femmina del porco, o verro. Una buona troja deve avere il corpo lungo, il ventre largo, i capezzoli lunghi, e in molto numero, perchè a ciascuna portata farà tanti porcelli quanti sono i capezzoli, che facendone meno è segno di non esser feconda. La troja dura a figliare sei o sette anni; porta quattro mesi, e fa i porcelli nel quinto. Si conosce essere in caldo dal rotolarsi nel fango: si fa coprire alla fine di febbrajo, perchè tanto la troja, che i porcelli trovino abbondanza di semi, e d' erbe precisamente nel tempo che possono andare a' campi. Si procura di nudrire abbondantemente la troja, e non se le lasciano che otto, o nove porcelli da nudrire, e gli altri si vendono.

TROMBONI. Fiori de' quali se ne trovano di diversi colori, alcuni scempi, ed altri doppi. Vogliono terreno da erbaggi, in posto solatìo, e si pongono alla profondità di quattro dita, in distanza di mezzo palmo, cavandoli ogni tre anni per istaccarne il moltiplico.

TUBEROSO. *Vedi GIACINTI*.

TUFO. Si chiama così quel terreno umido, e sodo, che si trova sotto la buona terra, e che le barbe delle piante non possono penetrare, di manierachè veruna pianta vi profitta; così prima di piantare o seminare in un fondo che non si ha in pratica, convien farvi qualche fossa in diversi luoghi, per vedere se v' è del tufo, o almeno se v'è tanta quantità di buona terra che basti alle piante. Quantunque il tufo sia creduto sterile, non ostante può rendersi con facilità a poco a poco fertile sollevandolo all' aria, e spargendovi della calcina, come ho detto alla parola *TERRE*.

TULIPANO. Pianta che fa cipolla, e fiore non odoroso, ma de' più vaghi, che aver si possono

ſono in un giardino per la diverſità de' ſuoi colori, che li rendono ſi varj, e di tante ſpezie, che troppo ci vorrebbe a riportar quì le lunghe liſte de' differenti nomi ſtati loro attribuiti da chi ha trattato a fondo queſta materia; onde per brevità potranno i curioſi vedere quanto ne ha ſcritto il *P. Ferrario*.

Si poſſono moltiplicare i tulipani col ſeme, che è maturo quando il guſcio, in cui è racchiuſo s'apre da ſe ſteſſo, e ſi prende da' più tardivi, da' bianchi lineati di qualche bel colore, e da' cremiſi pendenti al violetto porpora. Si pone il ſeme dal principio di ſettembre fino alla fine d'ottobre, in una terra un poco renoſa, e mediocremente graſſa, ricoprendolo con un dito di terra. Si moltiplicano ancora con i figlioli che vengono attaccati alle cipolle, i quali ſi ripiantano alla fine d'agoſto, quindici giorni dopo averli levati di terra, e vi ſi laſciano ſtare due anni, avendo tutta la cura di ben ſarchiarli.

Nati, e sfioriti i tulipani, ſi colgono quelli che non ſi ſerbano per far ſeme, e ſi laſciano nella terra a ſtagionare le loro cipolle, le quali ſono ſtagionate allorchè lo ſtelo comincia a ſeccarſi; allora ſi levano e ſi ripongono in delle ſcatole; che ſe non ſi cavaſſero di terra, degenererebbero, e di varieggiati ſi convertirebbero in gialli, e roſſi. Se nel diſſotterrare le cipolle ſi foſſero offeſe, e sbucciate, ſi rimettano per qualche tempo in terra, acciocchè ſi riſani l'offeſa; come pure ſe nel cavarle ſi trovaſſero tenere, e di buccia pallida, o nericcia, eſſendo ſegno di qualche difetto, ſi ripongano in terra all'ombra a riprender forza. Al meſe d'ottobre ſi ripiantano in buchi profondi quattro pollici, mettendone cinque filari ſopra ciaſcuna ajetta, con laſciare cinque pollici di diſtanza tra ciaſcuna

na cipolla, che una tal simetria fa un bel colpo d'occhio, molto più che si distribuiscono per opposizione di colori, per esempio uno scuro vicino ad un chiaro, affine che scambievolmente si diano del brillante. La terra dev'essere d'una competente bontà, e assai gli conferisce quella che si ritrova ne' solchi de' campi arati di fresco, trasportatavi dalla pioggia. Con tutte queste premure un' amatore di fiori ha la soddisfazione di vedere nel suo parterre de' tulipani primaticci, tempestivi, e tardivi.

V

VACCHE. Sono le femmine del bestiame bovino, le quali si chiamano giovenche fino a due o tre anni, ma una volta che abbiano figliato si dicono subito vacche. I contrassegni, che caratterizzano una buona vacca, feconda, e dalla quale se ne possa sperare molto latte sono la testa magra, la fronte grande, gli occhi neri, le narici rivuote, gli orecchi con pelo corto, i denti bianchi, le corna, e collo minuto, le spalle, e petto largo, la coda lunga, le gambe corte, la traccia del bellico lunga, la pelle sottile, di color rossiccio, almeno per quelle di razza grande, poichè per la razza piccola, le nere, che hanno le corna piccole, e le mammelle molto grosse, sono le migliori. Le vacche che hanno il corpo molto grosso, e carnoso, danno assai meno latte delle magre, ma gli va però dato del miglior fieno; se le può ancora tastare la vena lattea, la quale se è larga, la vacca darà infallibilmente molto latte. Quelle de' paesi caldi sono più forti, e vivaci di quelle de' paesi freddi, quantunque esse

non

non siano così grosse; conviene però avvertire nel provvedersene di non prenderle da un clima tutt' affatto diverso da quello in cui si devono tenere, poichè passando da un paese molto freddo in uno molto caldo, o da uno molto caldo, in uno molto freddo, patir potrebbero, oltre di che non bisogna aggravarsene d' una quantità maggiore di quella, che con le proprie pasture si può bene alimentare, altrimenti non può ricavarsene che uno scarso profitto.

Vi è in Francia, e particolarmente nelle Provincie di *Pitou* e d'*Aunis*, una qualità di vacche chiamate *flandrine*, che vengono originalmente dall' Indie, le quali sono più grandi, e più grosse delle vacche ordinarie, e danno un molto maggior' utile, perchè fanno il doppio di latte, e ne hanno tutto l'anno, e i suoi parti, quali non gli allattano, ma si nudriscono con il latte che resta dopo fatto il buono, vengono più grandi, e più forti degli altri. Queste vacche mangiano quasi quanto l'altre, e non ingrassano mai, perchè tutto il suo nudrimento si converte in latte. Avendo delle pasture grasse, e abbondanti come in Normandia, e in Brettagna, se ne può moltiplicare la spezie, ma bisogna avere un toro *flandrin*, il quale si tiene legato dopo che ha passati i quattro anni, e se gli possono ancora dare a coprire delle vacche ordinarie, scegliendo le più belle, che le vacche bastarde che ne verranno, daranno più latte, e saranno più feconde dell'altre ordinarie.

Per avere delle vacche da rilevare, le quali facciano molto latte, procurate d'avere solo delle rosse, e delle nere, che sono migliori delle biance, e abbiate un buon toro, ben nudrito, al quale non lascerete coprire le vacche finchè non ha almeno tre anni, e che le giovenche abbia-

biano quattro anni, aspettando che siano in caldo, il che si conosce dal muggire, e saltare sopra tutto ciò che gli si presenta; e siccome è d' un gran vantaggio che concepiscano più in un tempo che in un altro, per approfittarsi delle pasture, e aver presto del burro, così se si vuole che una vacca sia coperta in un determinato tempo, se gli fa bere della birra la più forte, e in mancanza di questa, dell' acquavite, secondo la forza della quale si regolerà la dose dalle quindici alle trenta once, e un' ora dopo questa bevanda si conduce al toro. Il vero tempo di farle coprire sono i mesi di maggio, giugno, e luglio, perchè portando nove mesi, figlieranno in tempo che si trova la campagna ricoperta d' erbe, e potranno così meglio nudrire l' allievo. Le vacche figliano ogn' anno, e durano fino a dieci anni. Si vuole che nel dare il toro alle vacche, legandogli forte con morbido legame il testicolo manco si possano avere maschi, ed al contrario legando il destro, generino femmine. Distinguesi, non esser per cosa certa gravide le vacche, quando ruggiscono spesso, cavalcano le altre vacche, ed hanno la natura gonfia, e allorchè sono gravide non conviene farle lavorare, nè trainare, ma bensì tenerle in qualche riguardo; nudrirle più del solito un mese avanti che figlino; dar loro nell' inverno della crusca intrisa nell' acqua, dell' erba medica, o della cedrangola, e nell' estate un poca più d' erba, e tralasciar di mugnerle sei settimane avanti il parto. Quando sono vicine a figliare devesi sollecitar la nascita del vitello con dello zafferano; del seme di canapa, e delle mondature di cipolle calde; farle un buon letto, e invigilare nel tempo che figliano per dar loro l' ajuto necessario. Subito nato il vitello, se gli spar-

ſparge ſul corpo una manciata di ſale, e de' minuzzoli di pane, perchè la vacca lo lecchi, e lo puliſca; quindi gettata via la ſeconda, ſi dà alla vacca qualche bevanda per fortificarla: e eccone una eccellente, e ſemplice, la cui ricetta è venuta d'Inghilterra. Fate bollire in due quartali di birra dolce fatta ſenza luppoli una pinta di filiggine di fuoco di legna, e ottima è quella che ſi trova alla bocca del forno; aggiugnetevi mezza libbra di burro freſco, e quando queſta bevanda è un poco ſoffredda fatela inghiottire alla vacca con un' corno forato: ſe gliene può dare un'altra doſe tre giorni dopo ſe la prima non ha fatto baſtante effetto. Si può ancora far bollire ſedici oncie della detta filiggine in otto libbre di birra come ſopra, e aggiugnervi quattr'once di burro freſco, e raffreddata che ſia, porvi una piccola quantità di fior di zolfo, che in queſta guiſa farà un più pronto effetto. Altri ſi contentano di darle dell' acqua calda in cui vi ſia ſtemperata della farina, o cruſca, con del ſale, e queſto lo ripetono mattina, e ſera per otto giorni, mantenendole con del buono ſtrame, e di tanto in tanto un poca di vena, e dell'erba colta di freſco. Al vitellino ſi fa inghiottire un roſſo d'uovo crudo, e ſi procura di maneggiarlo meno che ſi può, laſciandolo per cinque o ſei giorni con la madre, acciocchè poppi quanto vuole, dopo poi ſi tiene legato a parte, e ſi fa poppare a certe determinate ore, e paſſati otto o dieci giorni, ſi conduce a paſcere la vacca, ritenendo il vitello nella ſtalla, con averlo però fatto prima poppare due volte. Si laſcia che le vacche allattino i loro parti per tre meſi, e ſe non hanno latte abbaſtanza per nudrirli, ſi dà loro del latte d'altre vacche bollito, e qualche pezzo di paſta

di

di farina di grano, o di segale; quindi si mantengono con fieno, con beveroni di farina stemperata nell'acqua tiepida, con del latte forte; e nella loro bevanda pongonsi delle foglie, e coccole di ginepro cotte, osservando di non li lasciar mangiare dell' erba la primavera, ma bensì delle foglie di pioppo, e di salcio; si tengono in luogo caldo, si difendono dall' umido, e dal calor del Sole, e giunti ad avere un' anno se li dà della paglia. Se veramente si desiderano delle vacche, e de' vitelli forti, da far buona riuscita, si rilevino quelli della terza, quarta, e quinta portata d' una vacca; che questi sono di tutti gli altri i migliori.

Nell' inverno le vacche si nudriscono con differenti strami, come paglia di grano segalato, o di vena; fieno; cedrangola; trifoglio, ogni cosa ben secca. Le rape, e navoni le ingrassano, e avanti di dargliene si lavano, e si tagliano a pezzi; che se si faranno mezzo cocere, saran loro di maggior giovamento. Nelle pasture si procura di farvi seminare del trifoglio, dell'angelica, della nipitella, del comino, e quivi si conducono a pascere nell' inverno dalle dieci ore della mattina fino alle tre dopo il mezzo giorno e nell'estate dalle cinque o sei ore della mattina fino alla sera, alla riserva però dell' ore del gran caldo, per difenderle dal quale si riconducono alle stalle. Due volte il giorno si fanno bere, e in tutti i tempi l'acqua dev'esser pulita, e scrudita; due volte il giorno pure si mungono nell'estate, la mattina avanti di condurle al pascolo, e la sera dopo ricondotte, e una sola nell' inverno, cioè la mattina prima che vadano alla pastura. Vi sono de' paesi ne' quali le fanno stabbiare ne' pascoli dalla metà di maggio fino alla fine di settembre, per ingras-

far-

farli, acciocchè producano più erba, e a misura che la terra è sufficientemente governata con lo sterco, e con l'orina, mutano posto allo stabbio, e lo stesso praticano per le terre lavorative. Per ingrassare le vacche si fa loro prima perdere il latte, cavandole a tal'effetto sangue; alcuni dan loro a bere cinque libbre d' agresto in due volte; e v' è chi dopo cavatole sangue dalla nuca, gli strofina il dorso con trementina mescolata con della pece.

Per guarire le vacche dall' enfiagione dopo il parto, si fa friggere del lardo, e dello sterco di vacca nudrita d'erbe, e non di fieno, o di paglia, e fattone un' unguento se le applica caldo in forma d'impiastro.

Le vacche ben nudrite danno fino a dodici e quattordici libbre di latte il giorno, e durano fino a dieci, e dodici anni. La loro età si conosce alle corna, perciocchè da' due anni fino a' tre le hanno liscie, compiti i quali cominciano a mostrare un giro, ovvero anello intorno delle medesime, onde principiando da' tre anni, e contando i giri saprete la sua età, mentre ogni giro dinota un anno.

Il grasso di vacca ammollisce, e risolve; lo sterco è rinfrescante, e proprio per i tumori infiammati, scottature, punture d' api, e vespe, il sugo è salutare nella colica, e pleurisia.

VAGLIO. Strumento fatto in due diverse maniere, e destinato per pulire le biade da ogni sporcizia. Il vaglio a mano è composto d'un cerchio d'asse sottili, larga sei dita circa, col fondo d'una pelle forte tutta fori, e di varie grandezze. L'altro vaglio in piedi, detto anche alla Francese, che s'adopra ne' granai per pulire una gran quantità di grano, e dargli aria, ha una tramoggia in alto, nella quale si versa

il

il grano, di dove uscendo scorre attraverso molti ordini di filo di ferro posti obliquamente, e cade in un vaso che è in fondo, e il sudiciume, come loglio, volpe, e polvere, passano attraverso de' fili di ferro, e cadono in un lungo sacco che è al di sotto.

VAJANO. Spezie d'uva d'un color rosso pieno, che ne fa molti grappoli grossi, sparti, con granella non troppo grosse, tonde, sode, e di guscio duro: i capi sono grossi, scuri, con occhi rilevati, e ad una giusta distanza; e i pampani grandi, grossi, vellutati, rabescati con punte acute, di gambo, e costole grosse, e rossiccie. Vuole clima caldissimo, suolo sano, di buon fondo, grasso, pastoso, ma facile a tramandare la troppa umidità, e atto a pigliare il caldo. Il vino viene molto colorito, grosso, spiritoso, di durata, ma senza odore, e impraticabile a beversi solo; mescolata però quest' uva in giusta quantità con altre fa buona lega.

VALLI. Le terre situate nelle valli sono d'una rendita facile, e d'un profitto continuo, richiedendo meno spesa de' piani. Il lucro è grande quando si possono empire di bestiame, perchè v' ingrassa facilmente a motivo delle abbondanti pasture. Gli alberi da frutti, e aquatici vi vengono bene, e in quantità; ma questi luoghi sono sottoposti all' escrescenze dell' acque de' fiumi, dalle quali è necessario difendersi con molti ripari, altrimenti le speranze divengono limitate, e l'aria non v'è ordinariamente buona.

VANGA. Strumento molto conosciuto, che serve per smovere, lavorare a fondo, e rivoltare sottosopra la terra.

VANGARE. E' il rompere, che si fa della terra con la vanga puntandola perpendicolarmente in essa, e tirando su, e rivoltando una

gran

gran fetta di terra, lavoro tanto più utile di quelli fatti con l'aratro, e di qualunque altro.

VECCIE. Spezie di biada nota, che si semina tanto sola che mescolata con grano, o altra biada. Le Veccie si seminano sole di novembre, e dicembre in terra asciutta, nè molto grassa, osservando di spargerle dopochè il Sole ha rasciutta la rugiada, e di ricoprirle nel giorno istesso con la zappa, o con l'erpice. *Crescenzio* dice che se subito segate si ara il campo, apportano grassezza al terreno, altrimenti che nò lo dimagrano. Vengono benissimo, e in abbondanza mescolate con l'orzola, perchè avviticchiandosi a' gambi di quella crescono assai, e fanno gran quantità di baccelli: in qualunque forma però siano state seminate, sarebbe bene il farne la raccolta subito che cominciano a seccarsi, mentre indugiando, crepano i baccelli, e cadono molti granelli, i quali nascono l'anno avvenire con pregiudizio del grano, che si raccoglie con questa mescolanza. Costumasi ancora di seminarle per far soverscio, rompendo il terreno allorchè queste piante sono venute in fiore, perchè mescolate così, e incorporate con la terra formano una spezie d'ingrasso; potrebbesi però ottenere il governo delle terre, e non perdere nel tempo stesso lo strame, che è molto buono per i buoi, cavalli, e vacche i le quali allattino, alla riserva però di quelle bestie che sono vicine a partorire, perchè le accresce dolore, con pericolo di morte. A tal' effetto nel mese di gennajo si seminino le veccie in quei terreni destinati a grano, e prima che siano giunte a maturità, e che il granello sia formato, si facciano segare, lavorando subito il terreno, che così le barbe trovandosi mescolate con la terra contribuiranno a fertilizzarla, e gli sommini-

streranno pinguedine secondo il sentimento del già citato *Crescenzio*. Ecco che in questa guisa non si perde lo strame, si rendono le terre più grasse, e più facili a coltivarsi, si distruggono le cattive erbe, e con i lavori si rompono, e stritolano le golle che sono d'ostacolo alla moltiplicazione del grano.

VEGETAZIONE. Intendesi con questa parola l'azione con la quale le piante tutte si nudriscono, crescono, fioriscono, e si moltiplicano. I principj della vegetazione sono i sali, l'acqua, e il calore. L'acqua è il veicolo necessario per introdurre nelle piante le particelle oliose, saline, o terrose, secondo le diverse opinioni; ma senza il calore che s'alza dall'interno della terra, o che è prodotto dal Sole, il quale ponga in moto quest' umore, dilati i pori delle piante, e sollevi i sughi nel fusto, rimarrà l'umor nutritivo senza veruna azione, cesseranno di vegetare le piante, e periranno. Nell' inverno quantunque gli alberi non siano in succhio, sussiste nulladimeno il sugo, ma addormentato dal freddo che gli impedisce di circolare, e di mutarsi in nutrimento; ciò non ostante i sali della terra stemperati dall' acqua penetrano nelle barbe, e vi fermentano; quindi all' incalorire della stagione si pone in moto il sugo, e si dilatano i pori delle piante, i quali secondo il loro diametro, o struttura permettono l'ingresso con l' umore acquoso a quelle particelle determinatamente necessarie alla loro vegetazione. *Vedi SUGO NUTRITIVO*.

VENA. Biada molto simile nelle foglie, e nella paglia al grano. La vena serve di nutrimento a' cavalli, e se ne può fare ancora del pane in tempo di carestia. Passati i freddi, dalla fine di febbrajo fino in aprile si semina rada

in

in qualunque terra, ma meglio nella magra, e asciutta, e in qualunque sito, dovendosi però considerare che secca il terreno: si ricuopre con l'erpice per stritolare le zolle, e quando è alta tre o quattro pollici, sarchiandola si levano le mal erbe. Segata la vena, il che succede poco dopo il grano, va procurato che non riceva la pioggia quand'è distesa a fasci sul campo, perchè s'inscurisce il granello, e prende cattivo odore; e perciò un buon contadino non dovrebbe mai segarla mezza verde, ma bensì lasciarla perfettamente maturare, e reciderla per un bel tempo, trasportandola dal campo prima che venga danneggiata dall' acqua. Si costuma ancora il segarla in erba, essendo un buonissimo pascolo per i buoi, e per i cavalli, massime quando i suoi granelli sono ripieni di latte.

VENDEMMIA. Si dice del tempo della raccolta del vino, e de' diversi lavori necessari per raccorre l'uva, e fare il vino. La vendemmia richiede molte preparazioni, dovendo provvedersi per tempo di panieri, ceste, bigoncie, barili, e botti di buona qualità, e segnate della giusta misura che tengono, facendo fare le necessarie condizionature sì a queste, che a quelle vecchie, come pure agli strettoi, e tini: premunirsi d'un tinello, di pale di legno, forchetti di ferro, boccali, vasi, imbuti, pevere ec.

Si deve aspettare per vendemmiare la perfetta maturità dell'uva, e non secondo l' uso de' contadini, che si regolano dal principiare del vicino, o come essi dicono, quando il vicino ha rotto, ad oggetto forse di liberarsi dalle ruberie; ma è da considerarsi che i vini fatti d' uve non mature riescono aspri, ingrati al gusto, di poca forza, e di poca durata, e quelli fatti d' uve troppo mature divengono meno saporiti, torbidi, dolci, non capaci ad esser conservati,

e se a caso hanno ricevuto la pioggia, facilmente inforzano. Il vero tempo dunque è la maturità dell'uva, e questa si conosce al granello, che incomincia a intenerirsi, al colore, che di bianca diventa gialla, e di rossa si fa quasi nera, al sapore veramente dolce che non partecipi dell'agro, al premere qualche granello, se i vinacciuoli escono spogliati della polpa, e se il sugo s'attacca alle dita, sono segni di perfetta maturità, la quale però non dev'essere all'eccesso, massime per i vini rossi, acciocchè non riescano troppo dolci, e di poca durata. *Palladio* c'insegna, che quando nell'uva bianca il vinacciuolo è divenuto fosco, e nella nera rosso, l'uva è matura, e conseguentemente da vendemmiarsi. Penso di non intrigare il mio agricoltore con prescrivergli tutte le osservazioni che diversi dicono doversi fare circa le costellazioni per il tempo della vendemmia, supponendo le regole spesse volte impraticabili senza danno dell'uve di già mature; lo consiglierò bensì a vendemmiare per quanto gli sia possibile nel calar della Luna, e se ciò non gli riuscisse, o per la maturità, o per la molta quantità dell'uve, prenda almeno nota de' vini fatti d'uve raccolte a Luna crescente, per far di questi esito prima degli altri, stante l'essere di minor durata. Osservi inoltre di vendemmiare in tempo che l'uva sia asciutta, aspettando che il Sole abbia dissipata la rugiada, e che l'aria sia piuttosto riscaldata, mentre il vino ha più forza, più colore, e si conserva meglio; che se fosse obbligato a farlo quando piove, tenga questo vino separato dall'altro, perchè essendo fatto d'uva bagnata riesce sempre inferiore. Riguardo a' vini bianchi, si coglie l'uva quando ha la rugiada, o in giornate nebbiose, procurando di preve-

venire l'ore del gran caldo, poichè la rugiada conferisce a far venire il vino bianco, intenerisce molto l'uva, e particolarmente la nebbia, di modo che tutta si converte in vino, e se ne ricava di più.

L'uve, le quali fanno miglior vino sono generalmente quelle di viti esposte al levante o mezzodì, tenute basse, e non guidate sopra gli alberi, quelle il cui vitigno nè fa poca, e quelle i di cui grappoli non vengono di granelli tanto serrati, perchè maturano più perfettamente. Giova ancora, per fare un buon vino, il separare l'uva bianca dalla nera, il non mescolare insieme molte diverse qualità d'uve, perchè di rado riesce buono, e il levare i pampani; l'uva acerba, marcia, secca, e annebbiata pregiudica al vino: per staccarla dalle viti è meglio servirsi delle cesoje invece della roncola, mentre questa scote il grappolo, e fa cadere i migliori granelli: che se vuol farsi vino veramente scelto prendasi solo la metà del grappolo verso il gambo, perchè migliore e più matura, e si lasci la punta come meno perfetta.

Riguardo al gualcire l'uva ciascun paese ha la sua maniera; vi sono de' luoghi dove la pigiano nella vigna istessa; in altri la portano a casa senza pigiarla; e in altri, particolarmente per il vino rosso, prima di trasportarle sgranano l'uve a misura che le versano nelle bigoncie, pigiandole con un pestello di legno fino a ridurle vino, e poscia riempiono le bigoncie, in altri finalmente adoprano un gran vaglio di filo di ferro per colare il vino.

Vedi il seguito de' lavori della vendemmia alla parola *VINO*.

VERDEA. Uva bianca chiamata anche *bergo*, *Vedi* BERGO.

VERMUTH. Qualità di vino artefatto, il di cui principal' uso è per facilitare la digestione, ed eccitar l' appetito, producendo gli stessi effetti che sonosi detti alla parola *VINO*, ove si parla del *vino assenziato*, come può vedersi. Per fare il vermuth prendasi dell' uva chiamata tribbiano, colta asciutta, e si ponga, in luogo non esposto al sole, sopra de' canicci simili a quelli che s' adoperano per tenervi i bachi da seta; e molto migliore riuscirà il vino, se vi s' aggiungerà un terzo d' uva moscadella, con altrettanta seralamanna: dopo tenuta quivi ad appassire per quindici o più giorni, si faccia spicciolare in delle bigoncie, nelle quali s' ammosti, e quindi si getti nel tino destinato per il vermuth, dove si pigi mattina, e sera, lasciandovela stare per cinque o sei giorni, passati i quali si cavi il vino, e si ponga in una botte o caratello, con mettervi a bollire in de' sacchetti pestate le seguenti robe, essendo questa la dose che si ricerca per tre barili, o sia per il peso di libbre quattrocentoventi di vermuth. Centaurea minore once tre, assenzio pontico once nove, calamo aromatico once una e mezza, genziana once sei, enula campana once tre, ireos di Firenze once tre, noci moscade numero tre, sandalo citrino tre quarti d' un oncia, mandorle amare libbre una. Terminato che avrà di bollire si travasi in altra botte o caratello, ove potrà tenersi fino al tempo di doverlo porre ne' fiaschi o bottiglie, con osservare di porre anche in questa seconda botte i medesimi sacchetti con le sopra descritte robe, legati però ad uno spago per poterli cavare allorchè sembrerà il vino bastantemente amaro.

VERRO. Così si chiama il porco maschio della troja, destinato alla moltiplicazione. Un buon

buon verro dev'esser corto, e raccolto, di testa grossa, grugno corto, ventre ovale, gambe corte, e grosse, setola grossa, e nera, almeno per i paesi freddi. Può servire alla generazione da un' anno fino a cinque, e uno solo basta per dieci troje. Si devono tenere i verri sempre separati dalle troje, eccettuato al tempo di coprirle, per timore che non le mordano, o le facciano sconciare.

VERZIERE. Luogo ove si rilevano le giovani piante venute propriamente da mazze. *Vedi PIANTONAJO.*

VETRICE. *Vedi AGNOCASTO.*

VETRIUOLA. Pianta che cresce tra le pietre delle muraglie, e ne' luoghi dirupati. Le sue foglie sono rinfrescanti, e ammollienti: il sugo bevuto al peso di tre once, provoca gagliardamente l'orina, pulisce i reni, e leva la renella: le dette foglie si applicano esteriormente sopra tumori, resipole, e scottature.

VIALI. Con questa parola s'intende lo spazio che si lascia tra gli alberi per passeggiarvi. Trattando di giardini, i viali si distinguono in viali di mezzo, in contravviali, in viali coperti, e scoperti, e in viali di prospettiva. I viali coperti si fanno di marroni d'India, d'olmi, di tigli, di carpini, di faggi ec. i quali per l'intralciamento de' loro rami tolgono la vista del Cielo, e fanno godere un' aria fresca. I viali scoperti sono quelli, lungo i quali terminano i parterri, e sonovi degli stecconati di tre piedi. I viali di prospettiva sono più larghi in principio che in fondo, perchè compariscano d'una maggior lunghezza. Nel formare i viali di qualunque sorta, e in qual si sia luogo, la distanza degli alberi che si piantano va regolata secondo le differenti spezie: per esempio gli olmi,

 e i

e i tigli si pongono a due pertiche l' uno dall' altro, i castagni, noci, e pini a quattro in cinque pertiche, le quercie, i faggi a dieci, o dodici piedi; e perchè vengano presto si piantano gli alberi grandi con il suo pane di terra. I viali devono avere un'insensibile pendìo, e acciocchè non vengano guastati dall' erbe cattive, o dalle dirotte pioggie, si fanno ben pilare, e poi distendervi sopra due polliti di ghiaja minuta, procurando che il terreno sia un poco colmo in mezzo.

VIBURNO. Arboscello i cui rami sono estremamente flessibili, e rampanti, i quali s'adoprano per legare de' fasci: i suoi fiori sono bianchi a guisa di boccetta, e racchiudono de' piccoli semi simili alle lenti, che in principio sono verdi, poi rossi, e in fine neri: si pretende che spolverizzati, e presi per bocca guariscano la diarrea. Il viburno gode ne' luoghi freschi; è d'un sapore agro, e bruciante; è buono in decozione per la scabbia, e purga l' ulceri vecchie essendovi applicato sopra.

VIGNAJOLI. Bisogna invigilare se trascurano i loro obblighi, esaminando da se stesso se fanno alle vigne i lavori necessari, e a' suoi tempi, cioè il primo alla fine di febbrajo, il secondo alla fine di maggio, e il terzo avanti le vendemmie, quando la stagione lo permette; se propaginano, e fanno fosse allorchè bisogna, e secondo le buone regole, *Vedi VIGNE*, e *VITE*.

VIGNE. Luogo piantato di viti. Nel fare una vigna si possono far le fosse paralelle, fonde, e larghe tre piedi e mezzo, e in fondo di quà e di là un soggrotto, o sia scavo di circa un piede, che viene a fare cinque piedi e mezzo di lavoro, in guisa tale che il fondo sia tutto

to smosso, e distanti le fosse tra loro cinque piedi e mezzo. Si può anche fare uno scasso, o divelto andante, fondo tre piedi, e mezzo, osservando di mettere i sassi nel fondo che servano di fogna, e che le fosse scolino negli acquidocci. Le viti si pongono lontane più di tre piedi e mezzo una dall' altra, e fra di loro in squadra, con lasciare i viottoli per poter con facilità andare a custodire la vigna. Quando si hanno delle vigne di vini stimati, si fanno coltivare a sua mano, e non già farle andare a metà, e molto meno affittarle, di qualunque natura siano, perche i fittuarj alla fine del fitto le trascurano sempre, e le fanno andar male; vi vuole però un uomo intendente, che sia a portata della coltura del paese, e che conosca gl' inganni degli operaj. *Vedi VITE*, ove si è creduto dover unire la coltura delle vigne a quella della vite.

VILLA. I diversi vantaggi che devonsi trovare in una villa sono, che sia in buon' aria, e in buon terreno, che si conosce dalla fertilità, e qualità de' prodotti che vi crescono, e dalle acque, le quali per esser buone devono essere senza odore, nè sapore, e venire da una non interrotta sorgente. Prima di comprare una villa si deve esaminare se vi si ritrovino i principali comodi della vita, se sia ad una discreta distanza dalle città, e strade maestre, per poter facilmente esitare le sue entrate, se sia in vicinanza di qualche fiume, e se vi si possa facilmente trovar legname da bruciare, e da lavoro. La sua situazione dev' esser piacevole, cioè a dire che vi siano delle passeggiate, e che sia posta un poco in alto a mezzo di qualche collina, affine che goda di qualche bella prospettiva, e che sia voltata al levante, o mez-

mezzo giorno, e non al tramontare, e molto meno al nord: il corpo della villa è sempre più stimato quando è posto tra la corte, ed il giardino, e che le quattro cantonate sono voltate a' quattro venti principali, perchè il vento prendendo la fabbrica per fianco vi faccia meno effetto. Va finalmente osservato che sia lontana dal pericolo dell'escrescenze d'acque, non circondata da paludi, che la rendono mal sana, nè troppo vicina ad un gran fiume, o alle terre di qualche gran Signore.

Quando si è nel caso di fabbricare una villa, o casa di campagna, molte cose devono osservarsi nel lavoro de' manifattori, per non essere ingannati. Riguardo a' muratori bisogna avvertire che abbiano la diligenza di gettare i fondamenti sopra un suolo stabile, e non mal sicuro, e che gli facciano allo stesso livello: che i manuali, o altri che vi lavorano non lascino del vuoto tra' materiali, che non mettano troppa calcina per risparmiarsi la fatica d'empire i muri di pietre, e queste che siano ben collegate, che non taglino i muri maestri per farvi passare le gole de' cammini, sotto pretesto di scansare la deformità che fa il ringrosso delle gole, e cose simili, e che i fornaciai non diano lavoro mal cotto. In quanto a' legnajuoli; osservare che non mettono cattivo legname, con albume, o verde, o ribollito, massime dove resta coperto dalle muraglie, o che non ne mettano maggior quantità del bisogno. Da chi cuopre si resta più facilmente ingannati ne' risarcimenti, e riviste, che ne' lavori nuovi; non ostante va avuto l'occhio che non pongano embrici, o tegoli vecchij nel mezzo del tetto, e i nuovi all'intorno. A' magnani pure conviene avere attenzione acciocchè non mettano cattivi ferramen-

menti, e meno pesanti di quello danno in nota, o che non adoprino ferrature vecchie, facendole passare per nuove.

Vedi le diverse regole generali che si sono poste alla parola *FABBRICARE*.

VINACCIA. Chi non sa di quant'utile siano le vinaccie per i vinacciuoli, i quali servono nell'inverno di nudrimento a' colombi, e da' quali inoltre se ne cava l'olio? Le vinaccie infradiciate ingrassano, e sanano le viti che abbiano patito, e giovano al terreno tenendolo solevato, e soffice. Inoltre abbruciandole mantengono un calore continuato, fanno cenere buonissima a far lisciva. Le vinaccie calde hanno virtù disseccante, sanano le doglie, e mal' umori causati da frigidità, in qual si voglia parte del corpo, e massime nelle braccia, e nelle gambe, tenendole in queste vinaccie calde un' ora o due per volta.

VINCO. Arboscello noto che è una spezie di salcio, delle vermene del quale, appellate pur vinchi, si fanno panieri, e simili arnesi. Ama le terre forti, e umide, e volendone aver molti per venderli, si fanno delle vinchiere in un luogo esposto al Sole, dove si lavora bene il terreno, piantando le mazze scelte, e lunghe un piede e mezzo, dopo averle spuntate dalla parte grossa, e tenute qualche giorno nell'acqua. Si mettono in terra un piede a fondo, alla distanza di due piedi, e in filari fra di loro discosti tre piedi, per aver la comodità di lavorargli il terreno attorno due volte l'anno, difendendoli da' danni che potrebbero farvi le bestie. Il terzo anno, e poscia ogni anno si tagliano quando i vinchi sono fatti, e si mettono in luogo fresco.

VINO. E' il sugo che si cava dall' uva, il quale si lascia fermentare qualche tempo perchè

sia

sia buono a bere; prima d' aver fermentato si chiama mosto. Le qualità d' un buon vino sono d'esser chiaro, sottile, asciutto, senza sapore di terra, e che abbia della forza, e secondo la scuola Salernitana dev' esser gagliardo, bello, odorifero, freddo, anzi fresco.

Dopo aver osservate le regole riferite alla parola *VENDEMMIA*, tanto per la raccolta dell' uve, quanto ancora per la qualità e scelta di quelle che fanno miglior vino, pestate che siano, e ammostate bene insieme, si pongano nel tino a bollire. Varia è l' opinione, e l' uso circa il tempo del bollire, secondo la differenza de' paesi d' aria calda, o fredda, la diversità dell' uve, e la qualità de' terreni, essendovi delle Provincie nelle quali fanno bollire i vini venti, e trenta giorni, e in altre soli quattro, o sei giorni, perchè bollendo di più riescirebbero duri, grossi, insipidi, o acetosi, e di colore simile all' inchiostro; ond' è che si rende impossibile il prescrivere una regola generale, dovendosi in questo seguitare l' uso del paese, e far quello che può più contribuire alla bontà del vino. Quando si vede che il vino è ben colorito, e che ha sufficientemente bollito, si deve cavare dal tino, e travasarlo in botti, ben pulite, che non abbiano odore alcuno, risciacquate con del vino, e se ve n'è stato altre volte, saranno migliori. Nel tempo che il vino è a fermentare nel tino devesi osservare che due terzi della vinaccia stiano infusi nel detto vino, ma è certo che l' altro terzo il quale resta asciutto s' inforza, e esalando gli spiriti vinosi, una parte di questi si comunica come un lievito col vino, e gli da cattivo sapore, e una parte si sparge per l' aria, cagionandovi un' odor sì acuto che non si può lungamente soffrire senza danno. Per rimediare

a quest'

a queſt' inconveniente è ſtato inventato un tino, la deſcrizione del quale può vederſi nel Giornale Economico di Francia al meſe di novembre 1757. per mezzo del quale gli ſpiriti vinoſi ricadono nella maſſa del liquore, ſtante una coperta a guiſa di celata, e un cannone ripiegato che vi ſi ritrovano, di modo che il vino fa liberamente tutte le ſue funzioni in queſto come negli altri tini, ſenza perdere i ſuoi ſpiriti, e l'aria può uſcire dal collo del cannone che conduce le eſalazioni ſpiritoſe, ma ſiccome non ha tutta la libertà, come ne' tini ſoliti, così il vino conſerva tutta la ſua forza, e ne acquiſta ancora, caſo che non ne aveſſe a ſufficienza.

Cavato dalle tine, e imbottato il vino, coſtumano alcuni di far bollire ſul fuoco una caldaja di moſto ſenza i guſci dell' uva ſe non vogliono aggiugner colore al vino, e con i guſci ſe deſiderano accreſcergli colore, e quando bollendo è calato il quarto, il quinto, o la metà, lo meſcolano nella botte come per conſerva dell' altro vino. *Columella* non vuole che ſi alteri con coſa alcuna la purità del vino, onde tralaſcierò di riferire le materie, e l'arte con la quale molti lo conciano; ſolo ſiami permeſſo l'avvertire coloro, i quali per conſervare i vini mettono l' alume nelle botti, che abbiano almeno l'avvertenza di farlo bollire al fuoco, ſchiumandolo di continuo fino che avrà fatto quattro, o cinque bollori, e raffreddato ve lo gettino dentro, che così non farà male a chi ne beve, come fa quando l' allume è poſto crudo. La prima volta non ſi devono empire le botti intieramente, ma tanto che con un dito ſi poſſa facilmente toccare il vino, e in principio ſi turano leggermente con de' pampani, o anche con un turacciolo forato, finchè il vino abbia gettata la ſua forza, dopo di che

che si difende dalla corruzione che gli cagiona l'aria ponendovi il cocchiume che chiuda con esattezza. Dacchè il vino è imbottato, fino a S. Martino, si riempieno le botti ogni otto giorni, da S. Martino fino a gennajo ogni quindici, ed il rimanente dell'anno una volta il mese con una qualità di vino, che non gli sia inferiore.

Non basta il solo turar bene le botti acciocchè non vi penetri l'aria, e non guasti il vino, è importante ancora il separarlo dalle fecce che va depositando, mentre queste ribollendo, e sollevandosi, secondo il dir di *Crescenzio*, più che in altri tempi, quando le viti stanno sul dar fuori l'uva, e quando fioriscono le rose, guastano tutta la massa del vino; ond'è che per conservarlo bene convien mutarlo due volte da una botte in un altra, la prima di novembre, e la seconda alla fine della Luna di gennajo, o di febbrajo, e sempre in giornate serene, fredde, che tiri il vento di tramontana, e non in giornate piovose, nè nel punto del far della Luna. Fa di mestieri l'osservar quì che nel vino il meglio stà nel centro della botte, come ogn'uno può facilmente chiarirsi tirandone con una tromba di quello del mezzo della botte, e confrontandolo con quello del fondo, e della superficie; sicchè se vogliamo una perfetta qualità di vino và il primo separato da questi, i quali per essere d'inferior qualità si devono tosto esitare. Per far ciò, o si cava il vino per la cannella posta secondo il solito verso il fondo della botte, mettendolo in altra pulita, e risciacquata, come ho detto in principio, con tralasciare di cavarne allorchè sia a due dita sopra detta cannella, potendo supporre che quivi si contengano le due inferiori qualità, cioè del fondo, e della superficie; oppure prima d'ogn'altro si fora la botte verso la superficie, se ne leva il vino creduto

duto imperfetto, e poi si cava l'altro liberamente dalla cannella inferiore, alla riserva però delle fondate anch'esse di qualità sospetta. Si può ancora fare nella seguente forma per non pregiudicare al vino con il dibattimento che soffre nel cavarlo, e gittarlo nella nuova botte. Prendasi un cannone di quojo lungo quattro in cinque piedi, che a ciascuna estremità abbia un cannello di legno, uno de' quali s'attacchi alla cannella che è in fondo alla botte da votarsi, e l'altro in fondo a quella che si vuole empire; il vino passando per il cannone entrerà da se stesso nella botte vuota finchè giunga ad essere in tutte due a livello; allora s' introduca un soffietto nell'apertura di sopra della botte, che a forza di soffiare, la pressione dell' aria costringerà il vino a sortire per il cannone, e salire nell' altra botte riempiendola fino alla sommità, ma con il necessario riguardo di non introdurvi l'inferior qualità come s'è detto di sopra. Un ottimo mezzo per mantenere lungo tempo il vino sarebbe quello di metterlo in grandissime botti, capaci, se possibil fosse, di contenere tutto il vino d'una raccolta, mentre l'unione di molto vino insieme lo rende più gagliardo. Bisognerebbe che le doghe di queste botti avessero bollito nella pece, e che secondo l'antico costume tanto dentro che fuori fossero impeciate proporzionatamente alla loro grossezza, cioè dall'altezza d'un pollice fino a due, e per maggior sicurezza cerchiate di ferro, e con un pezzo di legno dentro, il quale per mezzo di due caviglie di ferro ritenesse i fondi della botte direttamente obbligati al centro di essa, perchè non possano giammai allontanarsi. Riguardo alle cantine stimo superfluo il ripeter quì quello che ho detto, come può vedersi, alla parola: *CANTINA*.

Do-

Dopo il già detto fin'ora de' vini in generale, prima di parlare delle maniere di correggere i loro difetti, penso che non sarà per riuscire sconvenevole il trattare delle diverse qualità particolari, e della quantità dell'uve che devono unirsi insieme per ciascuna spezie di vino, al qual'effetto riporterò minutamente quello ne ha scritto *Cosimo Trinci* al Cap. XXXIII. Ecco le sue parole.

„ Cominciando dunque dal vino da farsi all' „ uso di Montepulciano, che essendo, per esem„ po, venti barili, accozzate, pigiate, mescola„ te, e messe che siano l'uve nel tino per comin„ ciare a bollire, se ne pigli subito dal mede„ simo la quantità di un barile, o poco più, tra „ mosto, e granella, mettendole in caldaja, do„ ve si faccino bollire lentamente per lo spazio „ d'ora una in circa, postevi prima un centinajo „ di pere, o siano mele cotogne tagliate in pez„ zi, benissimo mature, acciò siano più odoro„ se; e dopo bollite, così cotte, calde, e fuman„ ti, si mettino nel medesimo tino con altre „ uve in maniera che vadino subito al fondo, re„ stino benissimo coperte, e serrate dall'altre vi„ nacce, acciò non possino svaporare; tornan„ do poi il secondo giorno a tuffare la medesi„ ma vinaccia, seguitando per due o tre gior„ ni continui sera, e mattina, lasciandolo poi „ così bollire, e perfezionarsi; e chiarito fino „ a un certo segno, si cavi subito dal tino, „ mettendolo in botti usate, che abbiano buo„ no odore, e molta gruma, prima benissimo „ rinvenute, e lavate col vino fresco; aggiun„ gendo per ogni barile le scorze di quattro o „ cinque pere cotogne, levate sottilissimamen„ te, lasciandole nelle botti fino al tempo che „ si travasa il vino, non potendosi questo tem„ po appunto limitare, perchè dipende dalla qua-

„ lità

„ lità del vino più o meno gagliardo: ma è da
„ saperſi che è ſempre bene di travaſarlo pri-
„ ma che abbia terminato affatto di bollire, e
„ chiarire; perchè facendoſi dopo, i vini per-
„ dono la ſua vivezza, reſtando ſempre fiac-
„ chi, sbattuti, e balordi; coſa che può adat-
„ tarſi a tutte l'altre qualità di vini roſſi, e
„ ſtimabili, che non ſi vogliono dolci, toltane
„ la cottura con le pere cotogne, quale ſi pra-
„ tichi ſolamente a quei vini, che ſi fanno all'
„ uſo di Montepulciano, dalla quale ha origi-
„ ne quel loro così grato, ſtimabile, e parti-
„ colare odore.

Qualità, e quantità dell'uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare un vino molto colorito, odoroſo, groſſo, ſpiritoſo, e durevole all'uſo di Montepulciano.

§. I.

Due parti di raffaone; due parti di mammola tonda; due parti di trebbiano Fiorentino, e una parte di raveruſto dolce.

Per fare un vino come ſopra, ma un poco meno colorito del primo.

Due parti di raffaone; due parti di mammola tonda; due parti di trebbiano Fiorentino, e una parte di navarrino, o ſia navarra.

Per fare un vino come ſopra, ma più delicato, e meno colorito del ſecondo.

Due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di raffaone; una parte di pignolo; e una parte di mammola tonda.

Per fare un vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito del terzo.

Due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di raffaoncello; una parte di mammola, e una parte di canajola.

Per fare un vino come sopra, ma più odoroso, più delicato, e meno colorito del quarto.

Due parti di mammola asciutta; due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di raffaoncello, e una parte di malvagia.

Per fare un vino pure all' uso di Montepulciano, ma più odoroso, più delicato, meno colorito del quinto, e da beversi più presto.

Due parti, di pignolo; due parti di volpola; due parti d'uva lonza; una parte di mammola asciutta, e una parte di liatico.

Delle qualità, e quantità dell'uve da sceglierſi, e unirsi insieme, per fare un vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, odoroso, e durevole.

§. II.

Due parti di raverusto dolce; due parti di lacrima di Napoli; due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di mammola asciutta, e una parte di malvagia.

Per

Per fare un vino come sopra, ma non tanto colorito, ne così grosso, e spiritoso.

Due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di raverusto dolce; una parte di lacrima di Napoli, e una parte di mammola asciutta.

Per fare un vino come sopra, ma sempre meno colorito, più sciolto, sottile, e delicato.

Due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di lacrima di Napoli, una parte di mammola asciutta, e una parte di colore canajolo.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di trebbiano Fiorentino; due parti di mammola asciutta; una parte di raverusto dolce, e una parte d'uva lonza.

Per fare un vino come sopra, ma più sottile, più delicato, meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di mammola asciutta; una parte di mammola tonda; una parte di canajola, e una parte di volpola.

Delle qualità, e quantità dell'uve da sceglierſi, e unirsi insieme, per fare un vino molto colorito, grasso, odoroso, spiritoso, saporito, e durerevole.

§. III.

Due parti di raffaone; due parti di lacrima

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di trebbiano Fiorentino; due parti di mammola tonda; una parte di malvagia; una parte di claretto rosso, e una parte di pignolo.

Delle qualità, e quantità dell'uve da scieglierfi, e unirsi insieme per fare una qualità di vino non molto grosso, ma spiritoso, odoroso, colorito, e durevole.

§. IV.

Due parti di mammola tonda; due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di volpola; una parte di raffaone, e una parte di colore canajolo.

per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore, e un poco più delicato.

Due parti di trebbiano di Spagna, o sia uva Greca; due parti di mammola asciutta; una parte di raffaone, e una parte di canajola.

Per fare un vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di trebbiano di Spagna; una parte di mammola asciutta; una parte di mammola tonda; una parte di canajola, e una parte di claretto bianco.

Delle qualità, e quantità dell' uve da sceglierʃi, e unirʃi inʃieme, per fare una qualità di vino, non molto colorito, ʃpiritoʃo, ʃciolto, ʃottile, odoroʃo, delicato, e buono per le prime beve.

§. V.

Due parti di trebbiano Fiorentino; due parti di mammola aʃciutta; due parti di barbaroʃʃa; una parte di canajola, e una parte di liatico.

Per fare un vino come ʃopra, ma con diverʃo odore, e ʃapore.

Due parti di trebbiano di Spagna; due parti di mammola tonda; due parti di barbaroʃʃa; due parti di liatico, e una di malvagia.

Delle qualità, e quantità dell' uve da sceglierʃi, e unirʃi inʃieme, per fare un vino aʃʃai colorito, non molto groʃʃo, ma odoroʃo, e buono per le prime beve.

§. VI.

Due parti di trebbiano Fiorentino; due parti di liatico; una parte di canajola; una parte di mammola aʃciutta, e una parte di mammola tonda.

Per fare un vino come ʃopra, ma con diverʃo odore, e ʃapore.

Due parti di trebbiano di Spagna; due parti di

di liatico; una parte di raffaone; una parte di mammola tonda, e una parte di malvagia.

Per fare un vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di volpola; due parti di mammola asciutta; una parte d'occhio di pernice rossa, e una parte di dolcipapola.

Della qualità, e quantità delle uve da sceglierfi, e unirsi insieme, per fare un vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, durevole, e capace per la navigazione; ma poco praticabile dagli stomachi delicati.

§. VII.

Due parti di lacrima di Napoli; una parte di navarrino, o sia navarra; una parte di raverusto dolce, e una parte d' uva Tedesca, o sia zeppolino imperiale.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di lacrima di Napoli; una parte di raffaone; una parte di navarrino; una parte di pignolo, e una parte di vajano.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di lacrima di Napoli; una parte di raffaoncello; una parte di mammola tonda, e una parte d'uva Tedesca.

Per fare un vino come ſopra; ma ſempre diverſo nell' odore, e ſapore.

Due parti di lacrima di Napoli; una parte di mammola aſciutta; una parte di pignolo; e una parte d'uva Tedeſca.

Per fare un vino come ſopra, non tanto groſſo; men colorito, e più odoroſo.

Due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di lacrima di Napoli; una parte di raffaone, e una parte di navarrino.

Per fare un vino come ſopra, ma ſempre meno colorito, e più odoroſo.

Due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di lacrima di Napoli; una parte di pignolo; una parte di mammola tonda, e una parte di malvagia.

Per fare un vino come ſopra, ſempre meno groſſo, meno colorito, più odoroſo, e delicato.

Due parti di trebbiano di Spagna; una parte di raffaone; una parte di navarrino; una parte di mammola aſciutta, e una parte di verdea, o ſia berga.

Delle qualità, e quantità dell' uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un' altra qualità di vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, ſaporito, e durevole, capace pure per la navigazione.

§. VIII.

§. VIII.

Una parte di lacrima di Napoli; una parte di navarrino, e una parte di claretto rosso.

Per fare un vino come sopra, ma più colorito, e più odoroso.

Una parte di lacrima di Napoli; una parte di navarrino, e una parte di pignolo.

Per fare un vino come sopra, ma un poco diverso nel colore, e nell' odore.

Una parte di raffaoncello; una parte di raverusto dolce, e una parte d'uva Tedesca.

Per fare un vino come sopra, ma non così grosso, meno colorito, più praticabile, e diverso nell' odore, e nel sapore.

Due parti di trebbiano Fiorentino; due parti di navarrino; una parte di mammola tonda, e una parte di pignolo.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma sempre meno grosso, meno colorito, e diverso nell' odore, e nel sapore.

Due parti di navarrino; due parti di trebbiano Fiorentino; e una parte di pignolo.

Per fare una qualità di vino come sopra, sempre meno colorito, e più delicato.

Due parti di mammola asciutta; due parti di treb-

trebbiano Fiorentino, e una parte di navarrino.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma un poco meno colorito, più delicato, e da beversi presto.

Due parti di mammola asciutta; una parte di pignolo; una parte di canajola; una parte di trebbiano Fiorentino, e una parte di volpola.

Delle qualità, e quantità dell' uve da sceglierli, e unirsi insieme, per fare un vino colorito, spiritoso, saporito, odoroso, sottile, delicato, e molto stimato per le tavole nobili, chiamato Moscadello rosso.

§. IX.

Tre parti di moscadella rossa; due parti di liatico, e una parte di navarrino.

Per fare un vino come sopra, ma un poco diverso nell' odore, e nel sapore.

Tre parti di moscadella rossa; due parti di iatico, e due parti di pignolo.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma un poco meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di moscadella rossa; due parti di liatico, e due parti di trebbiano di Spagna.

Per

Per fare una qualità di vino come sopra, ma un poco diverso nel sapore, e nell' odore.

Due parti moscadella rossa; due parti di liatico, e una parte di trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di vino come sopra, sempre più delicato, meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Due parti di moscadella rossa; due parti d liatico, e due parti di volpola.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di moscadella rossa; due parti di liatico, e due parti d'uva lonza.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma più delicato, e con diverso odore, e sapore.

Due parti di moscadella rossa; due parti di liatico, e due parti di dolcipappola.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma un poco diverso nel sapore, e nell' odore.

Due parti di moscadella rossa; due parti di liatico, e due parti d'uva S. Maria.

Delle qualità, e quantità dell' uve da sceglierfi, e unirsi insieme per fare un vino molto colorito, grosso, odoroso, spiritoso, saporito, e molto durevole, e stimabile.

§. X.

§. X.

Tre parti di moscadella rossa; una parte di lacrima di Napoli, e una parte di navarrino.

Per fare un vino come sopra, ma un poco diverso nell' odore, e nel sapore.

Tre parti di moscadella rossa; una parte di lacrima di Napoli, e una parte di pignolo.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma un poco delicato, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di moscadella rossa; due parti di trebbiano Fiorentino; una parte di raffaone, e una parte di navarrino.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Tre parti di moscadella rossa; due parti di malvagia; una parte di raverusto dolce, e una parte di pignolo.

Delle qualità, e quantità dell' uve da sceglierfi, e unirsi insieme, per fare una qualità di vino poco colorito, sottile, odoroso, spiritoso, durevole, e molto stimabile, chiamato Occhio di Pernice.

§. XI.

Due parti d'occhio di pernice rossa; due parti d'occhio di pernice bianca; una parte di raffaone, e una parte di trebbiano Fiorentino.

Per

Per fare una qualità di vino come sopra, ma più odoroso, e con diverso sapore.

Due parti d'occhio di pernice rossa; due parti d'occhio di pernice bianca; una parte di mammola tonda, e una parte di trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma più odoroso, e con diverso sapore.

Due parti d'occhio di pernice rossa; due parti d'occhio di pernice bianca; una parte di mammola asciutta, e una parte di malvagia.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti d'occhio di pernice rossa; due parti d'occhio di pernice bianca; due parti di malaga bianca, e una parte di malaga rossa.

Delle qualità, e quantità dell'uve da sceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un vino di poco colore, ma saporito, spiritoso, sciolto, sottile, e durevole, chiamato Claretto all'uso di Francia.

§. XII.

Due parti di claretto rosso; due parti di claretto bianco; una parte d'uva Tedesca, e una parte di trebbiano Fiorentino.

Per fare un vino come sopra, con diverso odore, e sapore.

Due parti di claretto rosso; due parti di claretto

retto bianco; una parte di malaga rossa, e una parte di malag a bianca.

Per fare una qualità di vino come sopra, sempre con diverso odore, e sapore.

Due parti di claretto rosso; due parti di claretto bianco; una parte di raffaone, e una parte di malaga bianca.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di claretto rosso; due parti di claretto bianco; una parte di mammola asciutta, e una parte di malaga bianca.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di claretto rosso; due parti di claretto bianco; una parte di mammola tonda, e una parte di trebbiano Fiorentino.

Delle qualità, e quantità dell' uve da sceglierſi, e unirſi inſieme, per fare una qualità di vino bianco molto odoroſo, dolce, ſpiritoſo, ſottile, ſciolto, e molto ſtimabile per le tavole nobili, chiamato Moſcadello bianco.

§. XIII.

Quattro parti di moſcadella bianca perfettamente matura, e ſcelta eſattamente dall' altra troppa vizza, e imperfetta, e una parte di trebbiano Fiorentino.

Per

Per fare una qnalità di vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Quattro parti di moſcadella bianca; una parte di trebbiano Fiorentino, e una parte di malvagia.

Per fare una qualità di vino come ſopra, ma ſempre un poco diverſo nell'odore, e nel ſapore.

Quattro parti di moſcadella bianca, una parte di trebbiano Fiorentino, e una parte di volpola.

Per fare una qualità di vino come ſopra, ma un poco più delicato, e diverſo nell'odore, e nel ſapore,

Quattro parti di moſcadella bianca; una parte di trebbiano Fiorentino, e una parte di trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di vino come ſopta, ma ſempre più delicato, e di colore più ſcarico, e ſimile alla paglia, e con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di moſcadella bianca, e due parti di verdea, o ſia bergo.

Per fare una qualità di vino come ſopra, ma più delicato, più ſcarico di colore, e con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di moſcadella bianca, e due parti di dolcipappola.

Per

Per fare una qualità di vino come sopra, ma assai diverso nell' odore, e nel sapore.

Tre parti di moscadella bianca; due parti d' uva lonza, e una parte d' uva Santa Maria.

Delle qualità, e quantità dell' uve da sceglierst, e unirsi insieme per fare una qualità di vino bianco, molto odoroso, grato, dolce, spiritoso, e stimabile, chiamato Trebbiano alla Fiorentina, ovvero all' uso di Lamporecchio.

§. XIV.

Quattro parti di trebbiano Fiorentino, e una parte di malvagia.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore:

Quattro parti di trebbiano Fiorentino, e due parti di trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma sempre con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di trebbiano Fiorentino, e una parte di verdea.

Per fare una qualità di vino come sopra, ma più delicato, e con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di trebbiano Fiorentino, e due parti di dolcipappola.

Del-

Delle qualità, e quantità dell'uve da sceglierfi, e unirfi infieme, per fare un vino bianco, alquanto fpiritofo, molto odorofo, grato, e ftimabile per le tavole nobili, chiamato Malvagia.

§. XV.

Quattro parti di malvagia; due parti di trebbiano Fiorentino, e una parte di volpola.

Per fare un vino come fopra, ma un poco diverfo nell' odore, e fapore.

Quattro parti di malvagia; due parti di trebbiano Fiorentino, e una parte d'uva lonza.

Per fare una qualità di vino come fopra, ma un poco più delicato, e con diverfo odore, e fapore.

Quattro parti di malvagia; due parti di trebbiano di Spagna, e una parte di trebbiano Fiorentino.

Per fare un vino come fopra, fempre più delicato, e diverfo nel fapore, nell' odore, e colore.

Tre parti di malvagia; due parti di trebbiano di Spagna, e una parte di dolcipappola.

Delle qualità, e quantità dell' uve da sceglierfi, e unirfi infieme, per fare una qualità di vino non molto fpiritofo, ma odorofo, gentile, dolce, grato, e molto ftimabile, maffime per le tavole nobili, chiamato Verdea alla Fiorentina, ovvero all' ufo di Carmignano.

§. XVI.

Quattro parti di verdea, o ſia bergo; due parti di trebbiano Fiorentino, e una parte di dolcipappola.

Per fare una qualità di vino come ſopra, ma un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Quattro parti di verdea, due parti di trebbiano Fiorentino, e una parte d' uva Santa Maria.

Per fare una qualità di vino come ſopra, ma ſempre un poco diverſo nel ſapore, e nell' odore.

Quattro parti di verdea; due parti di trebbiano di Spagna, e una parte di trebbiano Fiorentino.

Fin qui il ſopra citato *Trinci*, a cui parmi dover aggiugnere.

Vino aſſenziato. Tra le molte maniere che ſi praticano per fare il vino aſſenziato, la più breve, e ſemplice, è quella di mettere nel tempo della vendemmia in un caratello, che contenga per eſempio centoquaranta libbre d' umido circa, un groſſo mazzetto di vette d' aſſenzio colto nel ſuo vigore, e ſeccato, e tre once di cannella peſta; quindi riempire il caratello di moſto d' uva bianca ſpremuta di freſco, e porlo in cantina ſenza turarlo: fermentato che abbia il liquore, ſi finiſce di riempire il caratello, turandolo bene, e ſerbandolo per i biſogni. Queſto vino fortifica lo ſtomaco, eccita l' appetito, ammazza i vermi, e abbatte i vapori: ſi uſa berne un mezzo bicchiere per alcuni gior-

ni solamente, mentre il frequente uso indebolirebbe la vista. *Vedi VERMUTH*.

Mezzo vino. Chi vuol fare il mezzo vino, conviene, che prima di levare il vino puro dal tino abbia l'avvertenza di cavare con destrezza tutte le vinacce, che sono al di sopra asciutte, e inforzate, acciocchè queste nel ponerci l'acqua non gli comunichino la loro acidità; quest' è un operazione che richiede tutta la diligenza, per non intorbidare, e guastare il vino puro. Levato che sia il vino puro, gettasi sopra le vinacce quella maggiore, o minor quantità d'acqua, secondo che si desidera il mezzo vino più, o meno vigoroso, e riescirà anche migliore se non si sarà cavato tutto il vino puro; o se unitamente all'acqua vi si aggiugnerà un poco di vino vecchio, e in questa guisa lasciasi nel tino due giorni, e due notti, nel qual tempo si perfeziona. Siccome con l'aggiunto di *puro* ho nominato il primo vino, che si cava dal tino, parola che propriamente spiega senza mescolanza, appunto come si pratica particolarmente in Toscana, e in altri paesi, così non tralascierò di notare che nello Stato Pontificio, Lombardia, e altrove fanno anche il primo vino mescolato con acqua, ponendola nel tino assieme con l'uva gualcita, e dopo levato questo, fanno il mezzo vino. *Vedi ACQUARELLO*.

Vino stretto. I vini di Sciampagna, e di tutta la Francia siano bianchi, rossi, o color d'oro, si fanno o ponendo l' uve subito colte sotto lo strettojo, come quello di Sciampagna bianco, o con mettere l'uva gualcita nel tino, e lasciarvela stare più o meno, secondo le circostanze, cioè quattro o cinque ore se il vino è sottile, e per conseguenza pieno di spiriti, se l'annata è stata piovosa, per tutta una notte; e

se il vino è grosso, un giorno intero; quindi cavato dalla cannella del tino quel vino che naturalmente esce da se, e posto nelle botti, portano le vinacce sotto lo strettojo, e riempiono le dette botti col vino della prima, e seconda stretta, che è quello che esce di meglio, tenendo separato in altre botti quello che viene da tutte l'altre strette, per essere inferiore, fumoso, e non bevibile se non dopo qualche anno. Noi però che lasciamo bollire, e fermentare il vino nelle tine molti giorni, intendiamo per vino stretto quel vino, che si cava dalle vinacce strette sotto il torchio dopo levato il primo vino puro, in vece di fare il mezzo vino, come abbiamo detto parlando del mezzo vino. Questo vino stretto non è molto differente dal primo, solo ha del piccante, che gli viene comunicato dalle graspe, e difficilmente chiarisce, mantenendosi quasi sempre un poco torbido.

Vino colato. Questa qualità di vino non è molto praticabile, perchè non avendo fermentato, le parti terree non hanno avuto luogo di separarsi dalle parti sottili, e conseguentemente non riesce molto giovevole alla salute; inoltre non viene mai di forza, mentre nel tempo della colatura svaporano tutti gli spiriti: ciò non ostante si fa, trattandosi di qualche spezie di vino bianco, che si desidera delicato, e dolce. Ponesi l'uva nel tino, o in bigoncie, secondo la quantità, ove s'ammosta, e dopo avervela lasciata stare un giorno, poco più, si cava e si versa in de' sacchetti di tela, o di lana, fatti a punta come un cappuccio da frate cappuccino, e attaccati per aria a de' correnti. Accade bene spesso che al primo votarvi il mosto, se n'esce subito, ma tornando a porvelo, i sacchetti, che

si fa-

si saranno feltrati in virtù dell' umidità, e delle materie grosse che ci lascia il vino, lo riterrano, e così cominciando a gocciolare a poco poco, lo tramanderanno chiaro, e bello, da potersi imbottare senza più tramutarlo.

Se si ha del vino; sia rosso, o bianco, vecchio, o nuovo; il quale manchi di colore o di forza; si può ripassare sopra le vinacce, votandovele sopra dopo aver levate tutte quelle della superficie, asciutte, e inforzate, mescolandolo bene con le vinacce; e così lasciarlo nel tino per una mezza giornata, se è vecchio, e una giornata se è nuovo, dopo di che si leva, e s' imbotta. In altra forma ancora si può dar nuova forza, un bel colore, e conservare il suo primo sapore al vino. Mettete un sottile strato di fermenti in fondo d' una botte ben cerchiata; e sopra uno strato di granelli d' uva ben matura, alla quale si siano tagliati tutti i gambi vicino al picciuolo de' granelli; quindi un' altro letto di fermenti, e sopra un mezzo piede d' uva; di modo che vi resti in alto un piede di vuoto: poi rimettete il fondo alla botte, ponetelo al suo posto, e riempitela del vino che volete migliorare fino a tre dita sotto l' orlo, affinchè possa bollire con facilità, che così si ridurrà un vino da serbarsi come gli altri.

Per fare qualunque sorta di vino, che sia molto dolce; quando l' uva è matura, si rompe torcendo il gambo del grappolo, senza però troncarlo, affine che non riceva più umore dalla vite; e si lascia sulla vite ad appassire al Sole prima di coglierla.

Sono i vini sottoposti a prendere varj difetti, e però è bene una volta il mese l' assaggiarli, in tempo, che non soffj tramontana, perchè questo vento cuopre i difetti del vino, e sentendo

che cominci a patire vi si ponga pronto riparo, altrimenti con l'indugio può rendersi il vizio irrimediabile.

La muffa veramente è un difetto difficile a togliersi, e quantunque venga insegnato l' applicare più volte al buco del cocchiume un pane caldo come esce dal forno, quest'è un rimedio che quando anche liberasse il vino dalla muffa, gli fa correr rischio di riscaldarsi, e guastarsi. Quanto a me praticherei piuttosto il seguente rimedio, il quale ho provato per esperienza efficacissimo in qualunque altro odore che avesse il vino preso dalla botte. Prendete de' marroni freschi, infilateli in un filo uno dietro l'altro, e mettete queste file di marroni nella botte per il cocchiume, dove fermerete i capi de' fili, perchè restino sospesi in mezzo del vino, e per poterli anche levare dopo esservi stati per alquanti giorni: la quantità de' marroni dev'essere a proporzione della grandezza della botte. Dicono che l'erba folio, la quale entra nella teriaca, messa in un sacchetto per il cocchiume nella botte, liberi il vino dalla muffa.

Per il vino riscaldato, siccome può venire dall'aria calda introdottasi nella cantina per non averla ben custodita, o per cattivi odori, così ordinano il toglier le cause che offendono il vino, come pure il farlo viaggiare in tempo di gran Sole, e poscia riporlo in luogo fresco. L'argento vivo ben chiuso in una boccetta, e tenuto sospeso in mezzo del vino, lo libera con la sua freschezza dal riscaldare.

I venti meridionali, e orientali sono una delle principali cause che il vino volta, e però bisogna tener ben chiuse le finestre, e le porte, e le botti ben piene.

L'

La feccia di vino buono feccata al Sole, e poi cotta in forno, e fattane polvere, mefcolandola con vino patito, fecondo il dir di *Columella*, lo rifana. *Crefcenzio* vuole che le ciliege acerbe pofte nel vino patito, facendolo bollire lo ripurghino, e ceffato il bollore fi travafi in altra botte. Il *Galli* rifana il vino col paffarlo fopra le vinacce, e in Tofcana l'abroftino è il vero rimedio per il vino patito, come ce ne afficura il *Davanzati*. Troppo lungo farebbe il riportare tutti i rimedj ftati fcritti, e molti forfe di poca, o niuna efficacia, o anche pregiudiciali alla falute, onde rimetto il lettore a quelli Autori, che di quefta materia hanno trattato, contentandomi di riferire per ultimo la maniera di addolcire il vino crudo, e acerbo, e di chiarire il torbido.

Il vino crudo, e acerbo s'addolcifce ponendo nella botte tre libbre circa d'acquavite con due libbre di mele ftemperatovi dentro, dopo d'averlo fatto ben bollire per ripurgarlo dalla cera.

Il vino torbido fi chiarifce con delle fcheggie di legno di faggio nuovo ben fecche, e più lunghe che fi può, le quali fi tengono per due giorni nell'acqua, poi fi fanno ben feccare, e fe ne riempie la botte fino a un dito vicino all'orlo; quindi fi chiude, e vi fi verfa per il cocchiume una libbra e mezzo d'acquavite; fi ruzzola la botte, indi fi mette al fuo luogo, dove fi riempie del vino torbido. Se il vino ftà molto a chiarire, fi levano le fcheggie di legno, fi lavano, cavandole la feccia d'attorno, e inzuppate nell'acquavite, fi rimettono nella botte.

Non oftante i rimedj fin quì riportati per correggere i difetti de' vini, terminerò con avverti-

re, che i migliori mezzi per avere de' vini buoni, e sani, sono la scelta dell'uve in una giusta maturità, il tempo, e la maniera di far bollire i vini, che non prendano il forte delle vinacce, e che non svaporino le parti volatili, spiritose, il porre i vini in buone cantine, e in botti ben conservate, e grandi, acciocchè trovandosi una maggior quantità di vino unita insieme, possano con più forza le molecule vinose agire per purgarsi, e scaricarsi delle parti terrestri, e grosse, le quali formano una deposizione che si chiama feccia, e finalmente il travasarli a tempo, e liberarli da questa deposizione, come di tutto ciò ho trattato in principio.

Il vino rosso è più stomacale, e più nutritivo del bianco, ed è quello che meglio s'accorda a tutti i temperamenti: fortifica, scaccia i flati, e la malinconia; è buono per le contusioni, e lussazioni; bevuto la mattina è un buon preservativo contro la peste. L'eccesso però del vino può produrre gran malattie, come l'apoplessia, la paralisia, la gotta ec.

VIOLA. Bellissimo fiore, dilettevole a vedersi per la sua vaghezza, e per le tante differenti spezie che se ne ritrovano, intendendo di parlare di quelle stimabili qualità che da molti vengono indifferentemente comprese sotto il nome di garofani, chiamando essi viole le piccole viole; delle quali parlerò più a basso; ma siccome parmi che gli Autori del Dizionario della Crusca col nome di garofano abbiano inteso precisamente quella viola che ha l'odore del garofano; ond'è che con la scorta della loro autorità alla general voce di viola tutte l'altre spezie ho creduto poter sicuramente collocare. Tante sono le varietà de' loro colori, che impossibile mi si rende il poterle descrivere, tro-

van-

vandosene delle bianche candide, delle lattate, delle bianche macchiate di rosso, dette scritte, dell'incarnatine, delle rosse chiare, e scure, delle morelle, delle porporine, delle rosine, delle leonate, delle ranciate, delle paonazze, ec. Ed oltre la diversità de' colori, infiniti sono ancora i nomi, che da' fioristi le vengono dati, e una gran parte di essi arbitrarj, e dipendenti dalla fantasia de' dilettanti: evvi per esempio il Duca d'Anjou, il Duca di Candala, il gran Cesare, il grande Alessandro, il gran Ciro, che è quella viola d'un rosso sanguigno sopra un bianco latte, la rosa d'Olanda, ed altre, che per brevità tralascio.

Non si devono mettere le viole in piana terra, ma bensì ne' vasi, i quali siano d'una grandezza proporzionata a questo fiore. La terra, che comunemente si ricerca sottile, grassa, e non ingrassata, regolasi secondo la spezie delle viole, poichè le porporine, le rosse, le picchettate richiedono una terra composta d'un terzo di sabbia nera, la quale si trova nelle paludi, e in riva a' ruscelli; un altro terzo metà concio di cavallo, e metà di vacca, tutti due spenti, consumati, e ridotti a terriccio, e un sesto di terra dolce, e sugosa, il tutto unito insieme, e vagliato nell'atto di farne uso: le incarnate vogliono una terra composta, metà concio di cavallo spento, e bene infracidato, ridotto a terricio, e metà sabbia nera, o della terra sollevata delle talpe. Questa pianta si moltiplica con margotti, che si fanno verso l'autunno, quando i primi fiori sono finiti, formando un'incisione nel rampollo fino alla metà del nodo, più accosto che si può al piede del violo, e piegando il margotto sotto terra, vi si ferma con una forcella di legno, senza staccarlo dalla pianta fin-

finchè non ha barbicato, e allora si taglia con le cesoje vicino al suo ramo, e a livello dell' incisione fatta, trapiantandolo in un vaso a parte. Si moltiplica ancora mediante i talli senza radica, i quali staccati dal ceppo vecchio, si piantano comunemente nell' autunno, non essendo necessario, anzi dannoso il torcere la parte inferiore del tallo che và sotto terra, bastando solo l'offendere un poco la scorza con l'unghia; nè è bene il ponerci grano, orzo, o loglio, come praticano alcuni, perchè questi grani non lasciano barbicare il tallo, e nello sradicarli, nati che siano, smovono il terreno con danno notabile del violo. Tanto questi, che i margotti, in principio vogliono esser tenuti per un mese circa all'ombra, inaffiandoli spesso, e quindi si pongono in luoghi caldi, e solivi, come ricercano tutti i violi; ma siccome il troppo Sole gli saria nocivo, così il levante è la più favorevole esposizione, all'entrar della primavera si trapiantano, e quando non piova, s'innaffiano ogni giorno con acqua di fiume se si ha il comodo d'averla; in difetto prendasi di pozzo, ma stata prima al sole, e molto conferisce alla loro bellezza l'acqua, ove sia stemperata della colombina, e la lavatura delle carni, innaffiandoli la sera, sopratutto ne' gran caldi, e senza bagnare per quanto si può le foglie. All' entrar dell'inverno si ripongono i vasi per ripararli dal rigore della stagione, e si mettono disposti a guisa d'anfiteatro, acciocchè abbiano l'aria ugualmente. Al principio della Luna di marzo, se il tempo è bello, si cavano fuori, difendendoli da'primi calori del Sole, e dalle prime pioggie, con osservare ancora di porli discosti dalle muraglie, affinchè l'aria giri ugualmente attorno il loro gambo, e così gettino talli da tutte le parti,

ti, dovecchè diversamente facendo non gli butterebbero che da una sola parte. Siccome i troppi bottoni pregiudicano alla bellezza della viola principale, così si cavano quelli che vengono accosto al piede, e lungo il gambo, lasciando solo quello di cima, il quale se è di qualità grossa, e di natura da crepare, si lega con filo prima che sfiorisca, e poi con la punta del coltello tagliasi la buccia di sopra in varj luoghi, perchè allargandosi in quelle offese aprirà un bellissimo fiore. Non si lascia a ciascuna pianta che un fiore o due, perchè vengano grossi, e belli, e contribuisce alla loro bellezza il sangue di bue posto in fondo del vaso, e coperto di terra che la radica non lo tocchi. Finiti i primi fiori, s' innaffiano copiosamente, e se si sono lasciati i fiori sopra le piante perchè si maturi il seme, si possono con questo moltiplicare i violi, seminandoli avanti il plenilunio di settembre, o di marzo.

Sarà più che sufficiente il già detto fin quì, mentre per la gran copia, che si trova di queste piante, non credo siavi chi non sappia coltivarle.

Vi sono le piccole viole, alcune delle quali scempie, ed altre doppie, e queste si conoscono dalla boccia grossa, e schiacciata. Si moltiplicano da talli come le altre, e si seminano rade nel mese di marzo, sopra un letto di terriccio di concio, posto in vasi, o cassette, per poterle difendere dal freddo; poi si possono trapiantare ne' contorni de' parterri.

VIOLE-MAMMOLE. La violamammola è di color porporino, o azzurro, composta di cinque foglie, d' un odore molto grato; cresce a cespugli, e si moltiplica per mezzo di piante staccate: quelle però che si coltivano ne' giardi-

pi

ni sono violemammole doppie, e ogni tre anni si trapiantano. Godono ne' luoghi ombrosi, mediocremente soleggiati, e vogliono una terra buona, e forte, innaffiandole di tanto in tanto; e tenendole pulite dalle cattive erbe.

S'adoprano i fiori delle scempie in medicina, e se ne fa uno siroppo ottimo per temperar la bile, sopratutto la nera; modera il calor delle febbri, rimedia alla tosse, e purga dolcemente: Il seme è purgante, sopratutto riguardo a' reni, e a' calcoli; se ne dà da una dramma fino a tre.

VISCHIO. Spezie di pianta, la quale viene a cesti sopra certi alberi, che fa de' granelli grossi come piselli, contenenti una sostanza glutinosa, della quale se ne fa la pania; il migliore è quello che nasce sopra le quercie. Devonsi tener netti gli alberi da questa pianta, quando non si voglia andar dietro all'utile della pania, senza considerare che danneggia l'albero.

VISCIOLO. Spezie di ciliegio, il di cui legno per esser duro, e sonoro s'adopra per fare de' clavicimbali, e altri strumenti musicali; la sua scorza è liscia, e bianchiccia; il frutto, che non è molto stimato, s'adopra per dare il colore alla ratafia. Quest'albero serve di salvatico per innestarvi sopra le altre qualità di ciliegi, ma vuol' essere innestato piuttosto a squarcio, che a occhio. *Vedi* CILIEGIO.

Le visciole purgano, e addolciscono il sangue; sono utili nelle malattie del cervello, nell' apoplesia, e paralisia; se ne fa un' acqua a bagnomaria, e se ne levano gli spiriti, i quali hanno questa virtù in più alto grado.

VITE. La coltivazione delle viti consiste nella scelta delle spezie adattate alla qualità del terreno, nel modo, e tempo di piantarle, potarle, lavorarle, conciniarle, propaginarle, in-

innestarle, succiderle, palarle, legarle, e simili, delle quali cose parrebbe inutile il trattarne, poichè stante la gran quantità, che se ne ritrova, suppor si dovrebbe ciascuno della loro coltura pienamente informato; ma siccome spesso addiviene, che quanto più le cose sono comuni, tanto maggiormente si trascurano, così credo bene il parlarne a lungo, perchè giudico quasi necessario per il proprio vantaggio, che ciascun padrone, senza essere obbligato a fidarsi de' suoi operaj, ne abbia da se stesso una sufficiente cognizione.

La terra leggiera, sottile, asciutta, sassosa, e che non abbia del salmastro, o mal'odore comunicabile a' vini, in paese caldo, è la migliore per le viti, le quali vi provano benissimo, non già per la quantità, ma per la qualità del vino molto odoroso, spiritoso, e di durata; dovecchè nelle terre dense, o vogliamo dire argillose, e forti, che s'aprono eccessivamente per l'asciutto, non vi allignano, perchè oltre al non poter le barbe allungarsi nella durezza di quel terreno, il calor del Sole nell' estàte penetrando per quelle aperture fino alle radici, le prosciuga talmente, che addormentatasi, per dir così, la loro attività, non attraggono dalla terra il necessario nutrimento. Prima di piantare una vigna giova a render più leggiero un terreno grasso, e forte, il seminarvi del grano, o altre biade, le quali attraggano molto sugo. Nelle terre rosse difficilmente s'attacano le viti, ma allorchè vi sono, fanno un ottimo vino: tristo è il terreno pantanoso, che non scola, quando non si cavi con fosse l'acqua; e cattivo ancora è quello di sua natura frigido. Le coste, o collinette rotonde al di sopra, perchè il Sole le domini in ogni parte, e perchè l'acqua facilmente scoli, essendo

do questa in abbondanza dannosa alla vite, (e però negli anni piovosi il vino non riesce così buono) sono il sito più vantaggioso per le vigne, ma non sempre la situazione del paese offerisce un tal comodo, ond' è che siamo obbligati a piantarne nelle pianure ancora. Nelle coste poco elevate, ed esposte a' venti moderati, che ricevono obliquamente, e non perpendicolarmente i raggi solari, producono le viti un vino di corpo, spiritoso, e di durata; nelle colline esposte a tramontana, quando non siano in luoghi d' eccessivo freddo, fanno più uva, che a mezzo giorno, ma il vino di quest' ultime, quantunque in minor quantità, è però migliore, poichè l' uve vi maturano perfettamente, benchè l'esperienza ci fa vedere che alcuni terreni esposti al nord, ed al levante producono vini più perfetti d' altri situati al mezzodì; dal che se ne può inferire che l'esposizione al mezzodì non è la sola causa, che dia al vino la sua bontà, ma piuttosto la grana della terra bene appropriata alle diverse spezie di vitigni. All'esposizione, ed alla qualità del terreno unir si deve l' aria, che sia carica di sali vegetabili, i quali riscaldati da' raggi del Sole facciano fermentare la vite; ma siccome il vento è il motore dell' aria, così conviene osservare che il vento il più contrario alle vigne è quello del nord-ovest, perchè essendo carico d' umidità produce ghiaccio, grandini, e fredde pioggie; e che al contrario il vento il più favorevole è quello del nord, il quale allontana le nebbie, le pioggie, le brine, le grandini, e le tempeste, cose tutte nocive, e mortali alle vigne. Da questi principj ne risulta, che tanto verso oriente, quanto nelle terre leggiere, non molto grasse, di poco corpo, e in quelle che nell' estate s' asciugano facilmente,

fer-

ſerrandoſi inſieme, con far dell'aperture, è bene piantarvi qualità d'uve delicate, e umide, che vengono danneggiate dalla nebbia, e dalla rugiada, come ſarebbero moſcadelle, dolcipappole, claretti roſſi di Francia, trebbiani di Spagna, uve greche, ed altre, che fanno i grappoli, ſerrati, con granelli di guſcio gentile; dovecchè verſo occidente, e nelle terre molto graſſe, umide, e ſoſtanzioſe ſi pongano quelle aſciutte, ſode, e di guſcio duro, le quali non ſolo reſiſtono, ma ricevono ancora giovamento dalle rugiade, e dalle nebbie. S' oſſervi inoltre di piantare ne' luoghi d'aria, e clima caldo quelle qualità d' uve ſode, e dure che maturano più difficilmente, e tardi, come ſono la lacrima di Napoli, il raſaone, la malaga bianca, e roſſa, i claretti di Francia, il vajano, il zeppolino imperiale, o ſia uva tedeſca ec., e quelle che maturano preſto come il raveruſto dolce, il colore, la canajola, la moſcadella bianca, il tribbiano Fiorentino, il pignolo, e ſimili, ne' ſiti d' aria fredda, eſpoſti a ponente, e tramontana, con aver però ſempre in tutti i ſopradetti caſi il dovuto riguardo alla qualità del ſuolo.

Scavate le foſſe (delle quali ho parlato alle parole *foſſe*, e *vigne*); con la dovuta oſſervazione di gettare la terra della ſuperficie, o migliore, da una parte ſeparatamente da quella di ſotto non addomeſticata, e inferiore, vi ſi facciano in fondo le ſue fogne con tre ſaſſi, uno in mezzo meſſo per ritto, e gli altri due uno per parte obliquamente appoggiati a quello di mezzo, di modo che fra queſto e ciaſcuno di quelli vi reſti un ſufficiente vuoto per dove poſſano ſcorrere le acque, e sboccare negli acquidocci, eſſendo queſte fogne aſſai migliori dell'altre fatte a caſſetta con due ſaſſi meſſi ritti, diſ-

coſti

colti un palmo uno dall'altro, e con un sasso posatovi sopra per piano, poichè se per qualche accidente viene a chiudersi la fogna, non ha più l'acqua il libero passaggio, dove nelle prime se si serra il vuoto da una parte, vi resta sempre aperto quello della parte opposta: quindi postivi de' fasci di stipa in abbondanza, o altre frasche verdi, prima di piantarvi i magliuoli, si lascino per qualche tempo le fosse così scoperte, ed esposte al caldo, e al ghiaccio, affinchè da essi concotta la terra divenga più trattabile, e acquisti una maggiore attività.

La qualità dell'uve che si ricercano per qualunque coltivazione da farsi dipendono, come ho detto di sopra, dal terreno, e dal clima, ond'è che riconosciuto quali siano le più adattate a quel suolo in cui si devono piantare, conviene anticipatamente pensare alla scelta de' magliuoli, contrassegnando quelle viti, dalle quali si vogliono staccare, in tempo che abbiano le loro uve, e ciò si faccia con differenti segni secondo le diverse qualità d' uve, prendendone i dovuti ricordi, acciochè nel recider poi i magliuoli si possano con facilità assortire, nè confondere una spezie con l'altra. Per magliuoli si devono scegliere di quei capi, che hanno fatto uva l'anno antecedente, e i migliori sono quelli di mediocre grossezza, con occhi grossi, rilevati, e spessi, essendo questi pieni d' attività, mentre quelli molto grossi, che hanno gli occhi piccoli, e lontani uno dell' altro, e che quasi da ogni occhio n'è sortito un fermento, sono floscì, rivuoti, e difficili a barbicare, e quelli molto sottili, e minuti mancano di nutrimento, nè hanno forza da fare buona riuscita. Nelle terre pronte, leggiere, sottili, e asciutte, esposte al calde, alla mettà di novembre, e nelle terre poco

at-

attive, forti, umide, e graſſe, eſpoſte alla tramontana alla metà di dicembre dopo il mezzo giorno, nel creſcer della Luna ſi debbono ſtaccare i magliuoli dalle viti, procurando che abbiano dalla parte di ſotto, del legno di due anni, che così la pianta farà più preſto il ſuo frutto; e ſiccome ogni poco d'aſciuttore, o di troppa umidità gl' illanguidiſce, e gli fà perdere la loro attività, così biſogna penſare al più ſicuro modo di conſervarli fino al tempo, che devono piantarſi, acciochè non reſtino in conto alcuno pregiudicati. Una delle migliori forme di conſervarli è quella di ſcavare ſufficientemente a fondo una foſſa in luogo di terra ſottile, leggiera, e aſciutta, eſpoſta per quanto ſi può al mezzodì, fognandola bene con ſaſſi, e ponendovi ſopra della ſtipa minuta, affinchè non poſſano ſtagnarvi le acque, ma ſubitamente andarſene, e quindi mettervi un ſuolo di terra gentile, ſopra del quale ſi diſtendono i magliuoli contraſſegnati per riconoſcerne le diverſe qualità, legati leggiermente a piccoli faſcetti, mentre ſe foſſero groſſi, quelli di mezzo potrebbero patir talmente l'aſciuttore da perdere la loro attività, e o non attaccarſi, o fare getti piccoli, e languidi, dopo di che ſi ricuoprono, riempiendo la foſſa di terra leggiera, e ſottile: ſi poſſono mettere ancora in cantina diſteſi ſul terreno a faſcetti come ſopra, e ricoperti di rena molle; oppure diſteſi nell'acqua tanto a fondo che non poſſano riſentir danno dal caldo, o dal ghiaccio. Se ſi doveſſero traſportare da lontano, avvertaſi di faſciarli bene con fieno, panni lani, o ſtoje, e di farli ogni giorno gettare ſopra i faſci tant'acqua che tutti i magliuoli ne reſtino bagnati, uſando ogni diligenza tanto nel traſportarli, che nel ſotterrarli di non farli lacera-

zione alcuna, o guastarli gli occhi, poichè questo sarebbe un pregiudicare notabilmente alla loro perfetta vegetazione.

Di primavera si piantino i magliuoli se la nuova coltivazione è in paese molto soggetto alla tramontana, e al freddo, di qualunque natura sia il terreno; dovecchè ne' paesi non molto freddi, nè totalmente esposti alla tramontana, e di terreno leggiero, sottile, ed asciutto devono piantarsi passata la metà di novembre, seguitando, se il bisogno lo porta, tutto l'inverno; e se il terreno è forte, e sottoposto all'umidità si piantino di marzo, e d'aprile, sempre però quando la terra non è troppo bagnata, e in giornate temperate, e belle. Sparso un suolo della miglior terra all'altezza d'un palmo sopra la stipa, che ho detto porsi nelle fosse, e dissotterrati i magliuoli, dopo averli rinnovato il taglio dalla parte di sotto con reciderne un poco, s'imbrattino per due palmi almeno con sterco vaccino, o pecorino stemperato nell'acqua, e così 'mbrattati si piantino nel mezzo delle fosse, ficcandoli nella suddetta terra ben diritti, e a perpendicolo, senza piegarli, o torcerli in fondo, come da molti malamente si pratica, e alla distanza di due piedi uno dall'altro, osservando che nelle terre leggiere, sottili, e sottoposte ad esser portate via dall'acque, restino a fondo circa quattro palmi, e nelle tere grasse, umide, e forti, o ne'piani non soggetti ad esser abbassati dall'acque, tre palmi in circa. Nel riempir le fosse si ponga attorno i magliuoli, per l'altezza di quasi due palmi, tutta la terra migliore, mescolata con concime spiritoso, e bene smaltito, senza pigiarla, nè calpestarla, e giunti a un palmo sotto l'orlo delle fosse, si lascino così aperte, nè si finisca di riempirle, indugiando all'an-

no

no venturo allorchè si devono scalzare, e governare i magliuoli, come dirò in appresso. Nel caso poi che alcuni non s'attaccassero, l' anno susseguente fatta con la vanga una buca fino alla stipa, vi si ripiantino con le diligenze già dette di sopra. Venuta che sia una pioggia dopo piantati i magliuoli, la quale abbia riunita, e abbassata la terra, si spuntino in modo che resti fuori di terra un solo occhio, facendo il taglio discosto più che sia possibile dall' occhio, che si lascia, cioè a dire appunto sotto all' altro che deve levarsi, e caso che non piovesse, e cominciassero a entrare in azione, si spuntino non ostante prima che comincino a muovere. Non devo tralasciare d' avvertire che nel piantare le viti nelle coltivazioni, si pongano in un' istesso terreno diverse spezie d' uve, adattate però sempre alla qualità del suolo, e che facciano fra di loro buona lega, nè si piantino alla rinfusa, ma bensì ciascuna qualità da se separatamente dall' altra in una o più fosse unite insieme, e così senza confonderle si seguiti per tutta la coltivazione; da ciò ne seguirà che siccome non tutti i vitami producono ugualmente ogn' anno, fra le diverse spezie alcuna se ne ritroverà che con un ragionevol prodotto supplirà alla scarsezza d' un' altra, e così non avremo il dispiacere di veder le nostre vigne mancanti di frutto, come accaderebbe qualche anno se composte fossero d' un sol vitame: inoltre i vini fatti l' uve colte andantemente a caso senza regolar a dose di ciascuna qualità, è un accidente che iescano di perfezione, poichè un' anno che un ·itame abbia fruttato scarsamente, o che le uve ano poco, o molto mature, varia subito da n anno all' altro la qualità del vino; dovechè se ciascuna qualità sarà piantata da per se

unita insieme, nel cogliere l'uve potranno farsi con facilità gli assortimenti, e con minor perdimento di tempo riescirà lo sceglier quelle mature, e perfette, e senza imbarazzo si proporzionerà la quantità che di ciascuna sorta si ricerca per fare un' ottimo vino. Finalmente per tre anni non si pianti, o semini cosa alcuna nelle fosse, mentre questo pregiudicherebbe non poco a piccoli magliuoli; e ne' mesi d'agosto, e settembre dopo piantate se gli smuova, e zappi tutta la terra all'intorno, con svellere tutte l'erbe, e vedendo che avessero fatte più sortite dall'occhio lasciatole, si levino tutte, alla riserva della migliore, per non lasciare andar disperso il sugo nutritivo, ma bensì che agisca tutto in questa, che formar deve il fusto della vite.

Piantati i magliuoli moltissimi praticano di lasciarli per tre anni senza usarvi diligenza alcuna, passato il qual tempo scalzandoli all' intorno tagliano tutte le barbe, che si trovano vicine alla superficie della terra con tutto il tronco della vite, quattro dita in circa più basso del suolo, ciò che chiamano succidere, e poscia governati mettono a ciascuna pianta un paletto, o canna, e l'anno venturo prendono il sermento maestro, e facendolo crescere a poco a poco, ne formano il tronco della vite. Ma chi non vede il tempo, e il nutrimento che in questa guisa inutilmente si consuma nelle barbe, e ne' sermenti per i primi tre anni? Per aver dunque piante robuste, e coglierne anticipatamente il frutto, giunti verso la fine del primo mese di novembre dopo piantati i magliuoli, si vanghi andantemente la terra delle fosse, e scalzati all' intorno tutti i fusti un piede circa a fondo, si levino con ferri taglienti tutte le barbe venute in quel piede di fusto scalzato, alla riser-

riserva di quelle grosse; che si trovassero un palmo a fondo, e che fossero penetrate bene all' ingiù nella terra, e si spuntino i capi con lasciarli quella quantità d' occhi, che richiede la forza, e robustezza de' magliuoli, mentre a' più deboli se ne lasciano due soli, e fino a cinque e non più a' più forti; quindi governati con due grosse giumelle di concime per ciascuno, del più spiritoso, e bene smaltito; mescolato un poco con la terra, e posto vicino alle barbe, si metta a ciascun capo una canna, o piccolo palo, al quale si fermino con leggiera legatura fatta sotto l' ultimo occhio che si trova all' estremità del magliuolo, acciocchè vengano diritti, e finalmente si rincalzino di terra senza pigiarla, e si termini in tale occasione di riempire le fosse che s' erano lasciate aperte, riducendole all'istesso livello del rimanente del terreno. Di maggio, o giugno nuovamente si taglino tutte le sortite che fossero venute, lasciando solo la più forte, che naturalmente esser dovrebbe quella spuntata dall' occhio vicino all' estremità, e questa legata non molto stretta al palo si lasci crescere fino a quattro piedi e mezzo, e allora si tagli alla lunghezza di tre piedi se è robusta, e se è debole meno, osservando nel tempo stesso di levare tutte le sortite venute al di sotto per il fusto, acciocchè tutto il nutrimento operi nel solo capo principale: un mese dopo si tornino un' altra volta a rivedere, e trovando che siano spuntati de' nuovi capi, come suole accadere, in particolare dagli occhi verso l' estremità, si taglino subito, con lasciarli però un' occhio sano, e libero, distante dal taglio.

Ne' susseguenti mesi di novembre, e dicembre, che è quanto a dire il secondo anno dopo piantati i magliuoli, si potino per la seconda volta,

accorciando il capo maestro alla lunghezza di circa due piedi, pulendolo da tutti i nodi, e scabrosità; e ne' mesi di febbrajo, e marzo si fermi con legatura diritto al suo palo, acciocchè il sugo vegetante avendo così tutta la facilità di circolare renda il fusto gagliardo, e forte, non tralasciando ancora di smoverli la terra all'intorno, e recidere tutte le barbe superficiali. Giunti alla fine di maggio, o al principio di giugno, si levino tutti i nuovi capi senz' uva, tolto di quello venuto dall' ultimo occhio vicino all' estremità, il quale si leghi diritto al palo, e gli altri con l'uve si spuntino a due occhi al di sopra de' loro grappoli, lasciando solo intatto il capo destinato per il frutto dell' anno avvenire, e questo cresciuto alla lunghezza di quattro in cinque piedi, si tagli tosto riducendolo lungo circa tre piedi, con tenerlo sempre obbligato diritto al palo, avvertendo che il taglio, il quale dev' esser fatto a sbieco, resti dalla parte opposta all' occhio, affinchè venendo la vite a gemere, non insudici l'occhio. Circa un mese dopo si spuntino tutti i nuovi piccoli capi, chiamati femminelle, nella forma appunto che ho detto di sopra, parlando del primo anno.

Al principio, o alla metà del mese di novembre del terzo anno, si potino, tagliando al capo allevato per il frutto soli due o tre occhi all' estremità, e in febbrajo o marzo fermato il detto capo al palo con legarlo un occhio o due sopra la tondatura del fusto, si pieghi il rimanente con la punta all' ingiù a guisa d'arco teso, e si fermi a un altra canna, o palo, che si sarà posto in vicinanza. Venuti i mesi di maggio, e giugno, s' usino le medesime diligenze, che ho detto doversi praticare il secondo anno, che dalla robustezza delle piante, e dall' anticipato e abbondante

dante frutto riconoſceremo quanto vantaggioſa ſia la fin quì deſcritta maniera di coltivare le nuove viti.

Dopo aver parlato del modo di piantare, e allevare i magliuoli, prima di paſſare a' lavori da farſi alle viti già grandi; penſo di brevemente accennare in qual forma ſi moltiplichino da piante sbarbate, e come s'inneſtino, e ſi propagginino. Le piante sbarbate altro non ſono che fuſti giovani allevati per due o tre anni in un piantonajo, i quali ſi ſpiantano in novembre, ponendoli ſubito nelle coltivazioni, e queſto ad oggetto d'aver viti che preſto principino a fruttare. In Francia, e particolarmente intorno Parigi, uſano rifornire, e anche piantare le vigne con margotti, i quali ſono i migliori tralci della vite paſſati attraverſo d'un piccolo paniere poſto in terra, dentro del quale abbaſſando il tralcio vi fanno entrare tre o quattro pollici di legno dell'anno precedente, e lo ricuoprono di terra: gettate che ha le barbe, ſtaccano al meſe di novembre il tralcio dal ceppo della vite, e piantano il margotto con il paniere dove gli fa di biſogno. Queſta maniera di piantar viti la preferiſcono a qualunque altra, perchè la pianta alla fine di due anni produce l'uva.

A ſquarcio s'ineſta la vite allorchè ceſſa di far uva, e getta non oſtante tralci vigoroſi, e forti, o che per eſſere di cattiva qualità ſi vuol cangiare in una migliore ſpezie. A tale effetto ſcelgonſi da quei vitigni, che ſi brama d'avere, i migliori tralci, fertili, tondi, ben nudriti, con buoni occhi, vicini l'uno all'altro, e reciſi dalla vite ſi conſervano in luogo freſco, e avanti di ſervirſene ſi tengono due giorni in molle. Giunta la primavera, dieci o dodici giorni avanti che le viti muovano, che è il vero tempo d'ineſtarle,

le, posti i tralci in molle, si tagli ad essi in fondo da due parti la scorza legnosa fino alla midolla per la lunghezza di dodici linee, in modo che assottigliando nell' estremità, termini a guisa di bietta, e questo si faccia nell'atto d' innestarli; tenendoli continuamente nell'acqua, poichè è bene che siano tagliati di fresco. Quindi si scalza il ceppo della vite, e sollevato un poco fuori di terra, si sceglie a sette o otto pollici di profondità un luogo della radica il più unito, e quivi segata a traverso fra due nodi, si fenda con un coltello, procurando che lo squarcio giunga solo alla lunghezza del taglio fatto nel tralcio del nesto, cioè a dire due dita traverse, e subito vi s' introduca il nesto, con farvi una forte legatura con della scorza di legno bianco, o con della seconda scorza di tiglio, e approfondata nel terreno la barba, si ricuopra unitamente ad una parte del tralcio innestato con terra soffice, lasciandone escir fuori solo un mezzo piede con due occhi, e quando il nesto ha buttato, si tagliano tutti i getti che avessero prodotto le vecchie barbe.

L'oggetto per il quale si propagginano le viti (*Vedi* PROPAGGINARE) è di rimettere i pedali ove mancano, o sono di cattiva razza, o per qualsisia motivo sì deboli e languidi da non potersi innestare, e questo si fa nelle terre leggiere, e asciutte dalla metà di novembre alla metà di dicembre, e nelle terre forti, umide, e grasse dalla metà di febbrajo a tutto marzo. Qualche tempo avanti, massime nelle terre cretose, e forti, si scava una fossa larga tre piedi, penetrando tanto a fondo finchè si trovi la fogna, allorchè si tratta di coltivazioni vecchie, e questa rivista e rimessavi sopra nuova stipa, e poi un suolo di terra scelta, mescolata con stabbio

bio bene smaltito, vi si distendono sopra i capi delle viti in modo, che restino due piedi a fondo, e ritte con diligenza le punte all'insù, senza farli lacerazione, o danno alcuno, osservando che i capi restino fuori di terra discosti uno dall'altro due piedi, si riempiano le fosse, e si taglino finalmente i detti capi, lasciandoli un solo occhio al di sopra del terreno. Tutti i lavori, e tutte le diligenze accennate per i magliuoli dopo piantati, devono praticarsi anche alle propaggini, onde stimo superfluo di quì ripeterle. Caso poi che la fossa per le propaggini venisse in luogo ove non fosse la fogna sotterranea per lo scolo delle acque, non si tralasci di farvela nel modo descritto per le fosse de' magliuoli, e se non fosse possibile in conto alcuno, si ripari almeno in qualche parte al danno che le arrecano le acque, approfondando assai più la fossa, e mettendovi in fondo maggior quantità di sassi, e di stipa.

Ma passando ora alle viti già grandi, e parlando in primo luogo del tempo, e modo di potarle, dirò che il migliore, e più vantaggioso tempo per la potatura delle viti è subito dopo colta l'uva, e caduti i pampani, secondo il giustissimo sentimento di M. *de la Quintinie*, poichè potandole in quel tempo, senza lasciare a' capi da frutto nè pure un occhio più del bisogno, per non doverli ritagliare quando si piegano, e legano, con lasciarvi però un dito di legno sopra l'ultimo occhio all'estremità del tralcio, ne siegue che in sette, o otto giorni questo dito di legno si prosciuga, e si consolida talmente, che il freddo non può recargli danno; oltre di che nella primavera non lacrimeranno, e conseguentemente non dissipando la loro virtù, avremo più copiose raccolte, mentre quanto alle viti deboli,

ac-

acquisteranno vigore, e quanto alle gagliarde se gli potranno lasciare in maggior numero, e più lunghi i capi da frutto, acciocchè sfoghino la loro forza con produrre l'uve in più abbondanza. Si procuri adunque di potar le viti prima che sopraggiunga l'inverno, principiando dal levare tutti i sermenti bastardi, e inutili, venuti su per il basso tronco della vite, e per il frutto si lascino i migliori, e più robusti capi, per la quantità, e per la lunghezza de' quali conviene regolarsi secondo il vigor della pianta, procurando per quanto è possibile di prendere i capi più vicini alla vecchia tondatura, acciocchè le viti non s'alzino molto, ma si mantengano all'altezza di tre o quattro palmi all'incirca, che è la più giusta, e la più conveniente per le viti che sono in colline, tenute basse, e non guidate sopra degli alberi. Non voglio quì tralasciare un' osservazione stata fatta, che per avere una raccolta copiosa d'uve giova più il lasciare minor quantità di capi da frutto, e questi più lunghi, purchè siano grossi, e gagliardi, che lasciarli corti, e in maggior numero. Che se la vite fosse troppo scorsa, e alta, vi si lasci nel potarla un solo bastardo gagliardo, e situato in luogo proprio, ad una ragionevole altezza da potersene servire per rinnovar la pianta l'anno venturo quando si taglierà tutta la parte, che resta al di sopra di questo sermento, chiamato razzuolo, e segoncello. Nel caso dunque di dover lasciare un razzuolo, questo si poti alla lunghezza di due o tre occhi, e si lascino i capi da frutto in minor numero, e più corti di quello che se non vi fosse il razzuolo, affinchè il nutrimento abbia sufficiente forza da operare nel razzuolo, o sia segoncello, e renderlo bastantemente vigoroso. Alla fine poi di gennajo, o al prin-

principio di febbrajo si rivedano i pali, mutandoli ove faccia di bisogno, con porli un poco discosti dalle viti, e da quella parte che si devono piegare i capi, acciocchè vi s'adattino con più naturalezza, senza esser sottoposti a storcersi, o rompersi, e nel tempo istesso si fermino al palo, facendo una legatura non molto serrata a basso nel vecchio pedale, e un'altra al capo da frutto non più di due occhi al di sopra della tondatura, e presa l'estremità del capo si pieghi a basso, tanto che resti forzato vicino alla prima legatura, e s'obblighi a rimanere in questo stato, legando la detta estremità ad una canna, o palo posto in vicinanza. Nel potare le viti arboree, sì per la quantità, che per la lunghezza de'capi s'abbia considerazione alla forza della pianta, nè siasi giammai troppo abbondanti in lasciar capi. Quelli nuovi d'un anno, rimondati, e recisi ad una giusta lunghezza si facciano pendere all'ingiù da'rami dell'albero; oltre di che vi si lascino de'tralci raccorciati, i quali caccino altri capi per l'anno avvenire, e in ciò s'avverta che qualche malizioso contadino nel doversi partire da una possessione, in vece di potar corti questi capi, non gli lasci lunghi, e come gli altri pendenti dall'albero, per l'ingordigia d'avere una copiosa raccolta d'uva, poichè oltre a non produrre i capi per l'anno susseguente, è incredibile il danno che arrecano alle viti, rendendole in avvenire più sterili, e di minor durata. S'osservi di non far la legatura nel luogo medesimo ove s'è sciolta, e l'ultima legatura non sia nel legno nuovo più di due occhi innanzi. Finalmente s'adoprino nel potare ferri ben taglienti, e tanto la potatura quanto la legatura delle viti si faccia dopo dissipata la brina della mattina, in giornate temperate, e dol-

e dolci, e non troppo asciutte, o molto fredde, nè in tempo di tramontana.

Tre lavori si fanno attorno al piede delle viti; il primo, secondo il sentimento del celebre *M. du Hamel*, subito dopo potate avanti l'inverno, zappando minutamente la terra alla larghezza di due piedi per parte lungo i filari, con levare diligentemente tutti gli sterpi che vi si trovassero; il secondo ne' mesi di maggio, e giugno, e fuori del tempo del fiore, e l'ultimo finalmente quando l' uva è formata, e che è ancora agresto, e deve maturare, osservando sì in questi tempi, come in qualunque altro di non entrar mai nelle vigne dopo la pioggia, nè dopo il ghiaccio, mentre nulla v' è di questo più capace a far ingiallir la vite. Nel primo lavoro s' ammonta la terra fra due filari, di maniera che i piedi delle viti trovandosi scoperti, possano più facilmente venir le barbe riscaldate dal Sole, e questo si fa nel mese di marzo; nel secondo si rivolta la terra, e si fa cadere al piede della vite, disponendo così il sugo nutritivo a portarvisi più abbondantemente; e nel terzo si rincalzano i pedali, affinchè con più prontezza maturino l'uve. Con questi lavori si liberano le viti dall' erbe cattive che le tolgono il nutrimento, si rende il terreno sollevato, e sciolto, più capace di ricevere l' influenze celesti, meno soggetto all' asciuttore, e al caldo, e si rendono le viti più attive alla produzione del frutto, principiando dal secondo lavoro a levare tutti i bastardi, che venuti fossero verso terra, si seguiti per tutto luglio ogni volta che se ne vedono comparire, con cavare tutti i fermenti inutili, alla riserva d' uno ben situato, nel caso però che la vite si fosse troppo alzata, e che di questo volessimo servircene di razzuolo.

Si

Si taglino inoltre i capi senz'uva, e si spuntino quelli con l' uva due o tre occhi sopra i grappoli, quando però degli uni, e degli altri servir non ci volessimo per uso di magliuoli. Con ripetere di tanto in tanto quest' operazione tengasi pulita la vite, e si costringa tutto il nutrimento a operare in benefizio dell' uve.

Il già esposto fin quì mi sembra sufficiente per prendere una benchè ristretta idea delle operazioni necessarie farsi in una cotanto interessante parte dell' agricoltura, qual è la coltivazione delle viti; ond'è che dopo aver parlato del concime, terminerò con riportare varj accidenti a' quali sono le viti sottoposte.

Nel mese di novembre si devono concimare le viti, purchè l'autunno non sia stato piovoso, perchè allora si differisce a febbrajo, e siccome la vite richiede del calore, certa cosa è, che il concio più adattato è quello che ha molto fuoco, come per esempio lo sterco di piccione, ma per non ritrovarsene in tanta quantità come di quello delle stalle, perciò viene scarsamente adoperato. Il letame di vacca, e di bue è buono per le terre magre, e leggiere, quello di cavallo, di montone, di piccioni, di polli, è adattato per le terre forti, umide, e pesanti, e quello di pecora bene spento giova alle viti che ingialliscono. I graspi d'uva tenuti per un' anno a macerare iu una fossa, e sparsi nella vigna hanno la proprietà di farla rinverdire. E' da avvertirsi però nel concimar le viti, che il letame non tocchi le barbe perchè brucia il corpo della vite, e perchè il concime per se stesso altera notabilmente la qualità del vino. Il migliore ingrasso che usar si potrebbe per non comunicare all' uva alcun sapore, nè alcuna cattiva qualità, e che produce il suo effetto il primo anno,

e per

e per sei o sette anni fa avere un' onesta abbondanza d'uve, sarebbe quello che hanno ritrovato, e che usano gli abitanti di *Messin*: questo non è altro che l' unghie de' piedi di dietro de' montoni, chiamate da essi *ingloittes*, le quali i macellari usano la diligenza di levare, e vendere a un prezzo discreto; così quando propagginano, mettono una buona manciata di quest' unghie sopra ciascuna propaggine.

Varj sono finalmente gli accidenti a' quali si trovano soggette le viti, e di questi una parte ve n'è, a cui non si può riparare, come per esempio il ghiaccio quando il legno è bagnato, perchè allora se si scuopre il Sole, lo fa struggere, e brucia il nuovo tralcio ch' è cresciuto dopo la potatura; il ghiaccio un poco forte alla primavera, che fa perire molti pedali se avanti la terra era molle; la grandine, che essendo minuta diffecca l'uva che ne vien percossa, e le fa prender l'agro, ma se è grossa, e che venga con vento, spoglia la vite del suo frutto, de' pampani, e de' tralci. Gli accidenti poi a' quali può trovarsi qualche rimedio, sono; la troppo grand' effusione dell' umore, la quale proviene da un' eccessivo nudrimento, di modochè la vite non produce che del legno; il rimedio è di tagliarla cortissima, cioè ad un pollice accosto al ceppo, scoprire il piede, e spargervi della rena di fiume: la troppa effusione del sugo nutritivo fuor del legno verso la primavera, che si conosce dal seccarsi delle foglie; a questo male si ripara con far delle incisioni alle barbe grosse, e mettervi della morchia d'olio: l'etisia, la quale viene per mancanza di nutrimento, e secca la vite; si deve in questo caso raschiare la parte secca, e coprire l'offesa con della cenere di sermenti mescolata con aceto: la gomma, la quale

le viene da uno snervamento di sugo che si travasa, e non ha forza di salire, e circolare; il rimedio è di tagliare il ramo offeso fino al ceppo. Al danno de' bruci che rodono le foglie si ripara con lo schiacciarli, e a quello delle formicole che rodono le barbe, con cercare il formicolajo, e distruggerle spargendovi del fuoco. Per le lumache ed altri animali, si semini in diversi luoghi della vigna una discreta quantità di fave, che attirati da queste piante vi si ammasseranno sopra, e allora con svellere le piante delle fave, potrannosi facilmente ammazzare.

I pampani delle vite sono astringenti, s' adoprano contro i flussi del ventre, la dissenterìa, e l'emoroggie: applicati alla testa, o a' piedi moderano il dolor del capo. L'umore che getta la vite alla primavera quando geme, è buono contro la pietra renella, e stillato negli occhi guarisce il rossore in questa parte, e rischiara la vista.

VITELLO. Parto della vacca, il quale non abbia passato l'anno. *Vedi VACCA*.

Dopo che i vitelli sono nati, si fanno poppare trenta, o quaranta giorni volendoli vendere a'macellari, ma se si vogliono alevare, devono farsi allattare per due o tre mesi. Per difendere i vitellini dagl'insetti, a'quali sono sottoposti, pel qual tormento non ingrassano, si fa un' unguento di grasso di porco strutto, con del mercurio impastato insieme, e disteso sopra un panno bianco, che s'attortiglia, e se gli mette intorno al collo. Un buon nudrimento per essi sono le vecce state in molle fino a divenir gonfie, ma si mettono ciascuna volta che se gli danno.

Si chiama vitello di latte, quello il quale non ha per anco mangiato fieno. Volendo aleva-

vare de' vitelli, e delle virelle per farne traffico, conviene esaminare se si ha pastura, e strame a sufficienza per nudrirli; scegliere i più robusti per avere de' buoi da lavoro, e quelli nati dal mese di marzo fino al mese di giugno sono i più forti. Dopo spoppati se gli deve dare del miglior fieno, menarli a pascere l'estate tutta la giornata, e serrarli la notte in stalle separate. L'inverno si devono tenere le stalle ben calde, e di tanto in tanto darli, oltre lo strame, della cedrangola, e del trifoglio. Di due anni castrarli, lasciandovene due, o tre de' più forti per rimpiazzare i tori, scegliendo per quest'operazione un tempo dolce.

VIVAJO. Luogo ove si allevano le piante ancor piccole, prima di porle dove devono rimanersi. *Vedi* PIANTONAJO, *e'l* SEMENZAJO.

ULIVO. Albero infinitamente utile per il molto olio, che si ricava dal suo frutto, motivo per cui merita l'attenzione de' più diligenti agricoltori.

Per parlare delle diverse maniere di moltiplicare gli ulivi, comincierò dagli uovoli, i quali sono escrescenze tuberose che si formano alle loro radiche, e che si pongono nel vivajo, o sia uovolaja a pullulare, e crescere avanti di trasportarli nelle coltivazioni. Si scelgano dunque ulivi grossi, gagliardi, e di buona razza, fra' quali gl' infrantoi, o corregiuoli sono preferibili; perchè buttano molti rami, producono maggior quantità, e più grosse ulive, dalle quali si ricava più olio, e assai migliore degli altri, oltre di che usandoli le necessarie diligenze, fruttano quasi ogn'anno. In occasione di lavorare attorno al piede di queste piante, o di governarle, prima che entrino in azione, si scalzino tanto a fondo finchè giungasi a vedere l'origine delle

delle grosse barbe, e con accetta ben tagliente, o con scarpello si stacchino sole due o tre di quelle scabrosità, o siano uovoli per pianta, che si ritrovano nella parte più alta della ceppaja, discosti uno dall' altro, usando ogni possibile diligenza per non sbucciarli, e fare al legname della ceppaja meno piaga che sia possibile. Quindi ripuliti bene da tutte le scheggiature, dovendo indugiare a piantarli nella uovolaja, si mettano distesi uno accanto all' altro in luogo di terra leggiera, e sottile, coprendoli in modo che non sentano nè il ghiaccio, nè l' asciuttore, e giunti al tempo di porli nell' uovolaja, che è dal principio di dicembre fino a tutto marzo, dopo aver vangato il terreno a due puntate a fondo, e che non sia troppo bagnato, si cavino, e imbrattati di sterco stemperato nell' acqua, si piantino nella uovolaja o sia vivajo alla distanza uno dall' altro di quattro in cinque palmi per ogni verso, dando a ciascuno un mezzo stajo di sostanzioso, e bene smaltito concime, ricoprendoli con tre o quattro dita di terra leggiera, e sottile. Allorchè avranno germogliato, e che i getti saranno cresciuti a segno da distinguere i buoni da' cattivi, si taglino subito con temperino tutti fra le due terre, lasciandone uno solo per uovolo, il più vegeto, e migliore, fermandolo diritto ad una canna, e di tanto in tanto si pulisca il vivajo dall' erbe, sarchiando il terreno, senza però smovere quello accosto le piccole piante per non danneggiarle; e se nel calore dell' estate patissero per il seccore, s' adacquino ogni qualvolta che se ne veda il bisogno. Giunti al primo mese di novembre dopo piantati, si vanghi tutto il vivajo, ma attorno gli uovoli si smuova solamente, e si scosti la terra, governandoli con sugoso concime,
 il

il quale ſi ricuopra con la terra ſteſſa, tagliando tutti i nuovi getti che ſi trovaſſero fra le due terre, e tutti i rametti troppo groſſi venuti ſopra il fuſto, che ſi va allevando, con laſciarvi puramente quei piccoli ramicelli, che richiamano, e contribuiſcono alla circolazione del ſugo; e queſta diligenza di tener pulito il fuſto da tutti quei rametti capaci di toglierli il nutrimento, s'uſi ancora per il corſo dell'anno ſuſſeguente, cominciando a comporre la pianta con la ſcelta di due rami ben ſituati, ne' quali ſi procuri di regolare equilibratamente il nutrimento, raccorciando ſecondo il biſogno quel ramo, che venuto foſſe più gagliardo, e laſciando tal quale il più debole.

Un' altra maniera di moltiplicar gli ulivi è quella de' rami ſegati, i quali è neceſſario che ſiano di buona razza, groſſi almeno quanto un manico di vanga, giovani, robuſti, con buccia groſſa, liſcia, e ſugoſa, acciocchè nell'entrare in azione, con maggior forza operi in loro la facoltà vegetante. Queſti ſi ſeghino alla lunghezza d'un palmo, vicino a qualche occhio, di dove più facilmente ſortiranno le barbe, e con coltello tagliente s' appareggi il taglio tanto di ſotto che di ſopra, e ſe ne levi quella lanugine che laſcia la ſega, coprendo le ſegature da ambe le parti con meſtura da inneſti per difenderli dalla ſoverchia umidità. Il luogo, che ſi ſceglie per vivajo tanto di queſti rami, che degli uovoli dev'eſſer difeſo dalla tramontana, e compoſto di terra ſana, attiva, ſottile, e leggiera, ſcavandola a fondo più di due piedi, con mettervi ſotto molta ſtipa che la mantenga ſoffice, coſa che ſi renderà facile a farſi, ſe ſcavata una foſſa; e ſtipata, ſe ne comincierà un' altra accanto, riempiendo la prima con la terra di

di questa, e così seguitando di fossa in fossa resterà diveltato, e stipato tutto il vivajo. I rami segati, e impeciati, come ho detto di sopra, dopo averli imbrattati del solito concime sfatto nell'acqua, si piantano ne' mesi di novembre, e dicembre, ponendoli ritti per il loro verso naturale in buche fonde poco più d' un palmo, e distanti ciascuna due palmi, rincalzandoli di terra mescolata con concio senza niente pigiarla; indi si coprano per l' altezza di tre o quattro dita di terra leggiera, sottile, e renosa, acciocchè più facilmente possano sortire i germogli. Le medesime diligenze che ho detto doversi praticare per gli uovoli dopo piantati, senza ch'io le ripeta, s' usino tutte anche con queste piante, che in tre o quattro anni le vedremo giunte in grado da poterle trasportare nelle coltivazioni. Ma siccome questi ulivi venuti da rami sono di sua natura difficoltosi in gettar barbe, e posti nelle coltivazioni facilmente si seccano, perchè è quasi impossibile trasportarli dal vivajo con tutto il suo pane di terra senza che si scompaginino, e non patiscano, così per assicurarci che tutti s'attacchino francamente con buon esito, s' indugi a levarli quando hanno sei o sette anni, e allora se gli tagli il fusto all' altezza di quattro in cinque piedi, e si cavino con tutte le barbe staccate affatto dalla terra, trasportandoli nelle coltivazioni senza timore alcuno.

Si moltiplicano ancora gli ulivi col seme, o vogliamo dire co' noccioli d'ulive, i quali devono scegliersi graniti, sodi, perfetti, da ulive ben mature, e cavata loro la polpa si seminano di marzo in terreno sano, leggiero, sottile, esposto al mezzo giorno, e ben lavorato, e governato, osservando nell'estate d' innaffiarli due volte la settimana, acciocchè non patiscano l'asciuttore,

e di tenerli nell'inverno coperti con ſtoje meſſe in modo che dalla parte di mezzo giorno reſtino alte, e dall'altra tocchino terra, e così godano il Sole, e ſiano al tempo ſteſſo riparati dal freddo. Alla fine di novembre comincieranno a naſcere, onde non ſi laſci di cuſtodire queſte tenere pianticelle, e di ripulire continuamente dall'erbe il ſemenzajo, che in due anni diverranno tanto groſſi da poterſi trapiantare nel vivajo, in cui devono inneſtarſi. Il luogo da farvi il vivajo per gli ulivaſtrelli nati da'noccioli, dev'eſſer tanto per la qualità quanto per la poſitura uguale a quello che ho detto ricercarſi per i rami ſegati. Nel cavare gli ulivaſtrelli dal ſemenzaio per porli nel vivajo, affine di non rendere infruttuoſe le noſtre fatiche, e vana ogni ſperanza, e ſapendoſi che gli ulivi inneſtati ſopra ulivaſtrelli di ſeme, per ſe ſteſſi buoni, e ben coltivati, rieſcono migliori, e più fecondi di quelli venuti da uovoli, e da rami, ſi ſcelgano groſſi almeno come il dito auriculare, robuſti, di buccia liſcia, verde, e ſugoſa, con buoni getti venuti in quell'anno, con piccola ceppaja, e barbe groſſe, e non tutte capillari, nè ammuffite, annerite, o languide. Prima dunque di piantarli nel vivajo ſe gli tagli il fuſto alla lunghezza d'un palmo, compreſa la barbicaja, vicino ad un occhio rilevato, e pieno, da cui poſſano ſortirne buoni getti, ſi taglino tutte le barbe minute che aveſſero gettato a piè del fuſto a fior di terra, e ſi viſitino tutte l'altre, cavando ſolo quelle rotte, lacerate, o patite, e quindi imbrattate con concio ſtemperato nell'acqua, ſi piantino nelle buche già concimate, tanto a fondo, che l'eſtremità reſti ſcoperta per due dita, rincalzandoli di terra leggiera; e queſt'operazione deve farſi in tempo che

che la terra non sia troppo bagnata, e dalla metà di novembre fino a tutto marzo, sempre però più presto che sia possibile. Verso la fine di maggio, o al principio di giugno nello zappare, e purgare dall' erbe il vivajo, s' allontani un poco la terra dal piede degli ulivastrelli, e si taglino tutti i nuovi getti, lasciando solo il più vigoroso, e meglio situato, tenendolo continuamente pulito da tutte le sortite, che gli venissero per il fusto all' altezza d' un palmo da terra, e da ogn' altro getto che pregiudicar potesse al di lui accrescimento; non tralasciando di zappare più volte la terra nel corso di tutta l' estate, e dell' autunno, finchè giunto il mese di novembre si zappi nuovamente il terreno; scalzandoli all' intorno, e recise le barbe capillari venute a fior di terra, si governino con sostanzioso concime, e si ricuoprano. Venuti gli ultimi giorni del mese d' aprile susseguente, o i primi di maggio, fuori dell' ore più calde del mezzodì, in giornate non piovose, nè di gran vento s' innestino gli ulivastrelli a bocciuolo, o sia cannello, o anelletto, vicino a terra, talmente, che trapiantati poi nelle coltivazioni rimanga l' innestatura coperta dal terreno, che così in caso di doverli tagliare, perchè si fossero seccati, trovandosi l' innestatura sotto terra, rimetteranno sul domestico. Gli anelletti si scelgano da marze d' ulivi domestici, venute l' anno antecedente da rame robuste, e che abbiano gli occhi vegeti, e rilevati, vicini l' uno all' altro, osservando di non prendere gli anelletti dal fondo della marza, ove gli occhi sono talmente meschini, che non fanno mai buona riuscita. Trovata la marzetta domestica, se gli stacchi con diligenza la buccia principiando dalla cima; indi tagliata tutta all' intorno fra un oc-

chio e l'altro per cavarne solo gli anelletti già staccati, si confronti se sia nella grossezza uguale al fusto salvatico da innestarsi, considerando che la marzetta dev'essere un poco più sottile a motivo, che gli anelletti nel cavarli sempre s'allargano. Fatto questo, prima di cavare gli anelletti dalla marzetta, acciocchè non se gli prosciughi quell'umidità, che è al di dentro della buccia, la quale contribuisce molto all'attaccarsi, si tagli il fusto salvatico nel luogo che si vuole innestare, e divisa per lo lungo in tre o quattro luoghi la buccia s'allenti dal fusto, cavando allora dalla marza domestica con diligenza l'anelletto perchè non crepi, si metta subito sopra il fusto salvatico, spingendolo a basso finchè combagi esattamente col detto fusto, in modo però che se l'ulivastrello è storto, l'occhio migliore resti al di sopra della piegatura. Dopo innestati si visitino continuamente, e qualunque volta si vedano sortire de' germogli per il fusto salvatico, si levino subito, affine d'obbligare il nutrimento ad agire con tutta la sua forza nell'occhio dell'innesto, facendoli spuntare sollecitamente un robusto getto, il quale cresciuto all'altezza d'un palmo si liberi da tutti gli altri getti, che venuti fussero dall'istesso occhio, tagliandoli con il temperino, e tosto che sopra di questo solo che si conserva comparissero de' rametti capaci di troppo ingrossare, e toglierli il nutrimento, o di render confusione, si taglino senza timore d'infastidir le giovani piante, o di recarle danno col ferro, lasciandovi puramente quei piccoli ramicelli venuti per il dosso del fusto, secondo il buon ordine della natura, e che richiamano il nutrimento, e facilitano la circolazione. In principio vi si metta una piccola canna, alla quale

le si leghino gentilmente tanto per guidarli diritti, e ingrossando vi si ponga un piccolo paletto, lasciandoli stare nel vivajo fino al terz' anno dopo innestati, che diverranno in questo tempo grossi, e robusti talmente da poterli trasportare nelle coltivazioni.

Passando ora al modo, e tempo di cavare dal vivajo gli ulivi venuti da uovoli, da rami segati, o da noccioli, dirò primieramente che trattandosi di doversi porre in terre leggiere, asciutte, ed in paese non molto freddo, il vero tempo è dalla metà di novembre fino alla metà di decembre, e nelle terre umide, e forti dal principio di marzo a tutto aprile, scegliendo i più robusti, e vegeti, di buccia liscia, verde, molto sugosa, con buone, e gagliarde sortite venute in quell'anno, persuadendosi che è sempre meglio il tralasciar di fare qualunque coltivazione, che porvi ulivi miserabili, e languidi, i quali, essendo quasi impossibile che divengano grossi, e fruttiferi, rendono inutili le spese, e vana ogni nostra speranza. Quanto alla maniera di spiantarli, si levi la terra della superficie, e poi si scavi all'intorno dell'ulivo, ma talmente discosto che vi resti attaccato il suo pane, e si vada a fondo più di quello non penetrano le barbe e fasciato il pane di paglia, o fieno, si leghi strettamente con salci; poscia smosso, e sollevato un poco vi si faccia passare di sotto un panno, col quale si racchiuda tutto il pane acciocchè non si scompagini, legando le quattro punte di detto panno al fusto dell'ulivo. Fatto ciò si ponga in un corbello, e a schiena d'uomo si trasporti con diligenza al luogo della coltivazione, osservando non solo nel portarlo, ma anche nel prenderlo sopra le spalle, e nel posarlo, di non scuoterlo, perchè la terra

non si stacchi dalle barbe. Prima di parlare del modo di piantare i detti ulivi noterò quì alcune cose riguardanti le coltivazioni, e che per maggior brevità accennerò puramente di passaggio.

1. Le fosse, o formelle si facciano fonde quattro piedi, e larghe assai più, scavandole un' anno prima di piantarvi gli ulivi, massime se sono in terre forti, che ritengano l'umidità, con lasciarle così aperte, acciocchè concotta, e stritolata la terra dal caldo, e dal ghiaccio divenga attiva, e pronta, e quando fossimo obbligati a far la piantata subito scavate, vi si brucino almeno dentro de' fastelli di legna.

2. Si fognino, e si stipino le fosse con le regole già dette alla parola, *Vite*, parlando delle fosse per i magliuoli; e in diversi luoghi della coltivazione si facciano per lo lungo, e per il traverso, secondo la necessità, i suoi acquidocci di sassi murati a secco, i quali servano per ricevere, e dare sfogo all'acque tanto superficiali che sotterranee, facendovi sboccare le fogne delle fosse.

3. Se si tratta di fare un' uliveto, la distanza da una fossa all'altra sia da' sedici fino a' venti piedi secondo la qualità del terreno, mentre essendo vigoroso, e grasso, si fanno più discoste di quello che se fosse magro, e di poco corpo; e ad un' ugual distanza delle fosse si pongano gli ulivi discosti uno dall'altro, e si distribuiscano in *quincuncem*.

4. Ne' filari d'ulivi, frutti, e viti, ciascun ulivo sia distante dall'altro, o da qualunque frutto circa quaranta piedi, e le viti del filare siano discoste circa quattro piedi, potendosi piantare tutto un filare d'ulivi, e viti, e un altro di viti, e frutti, oppure andantemente un' ulivo, e un frutto con le sue viti, avvertendo, che

gli

gli ulivi, e i frutti facciano fra di loro simetria, perchè oltre l'utile appaghino ancora l' occhio con una piacevole comparsa.

5. In più luoghi della coltivazione si facciano i suoi ritegni con muretti a secco, e questi più, o meno discosti uno dall' altro secondo il maggiore, o minor declivio del terreno, affine di rendere il suolo più piano che sia possibile, e sostenerlo contro l' impeto dell' acque precipitose delle pioggie, che lo trasporterebbero via. *Vedi Coltivazione.*

Ma suppongo che siasi ben'intesa, e ben'eseguita la coltivazione, e che si siano fognate, e stipate le fosse con tutte le necessarie diligenze, onde si piantino pure francamente nella seguente maniera gli ulivi già cavati dal vivajo, assicurandoci che saranno per fare un' ottima, anzi che buona riuscita. Sopra la stipa distesa nelle fosse si ponga una bnona quantità di terra leggiera, e attiva, mescolata con più d' un corbello di concime, allargandola in modo che formi una buca, in mezzo della quale si metta l' ulivo con tutto il suo pane, voltandolo appunto come stava nel vivajo, cioè la parte che colà guardava tramontana, la guardi ancora nella coltivazione, e si procuri inoltre che non resti al fondo più d' un piede nelle terre sottili, e asciutte, e un piede e un terzo nelle forti, e atte a ritenere l' umidità, considerato l' avvallamento che è per fare a motivo della stipa, e della terra sollevata, e soffice. Sciolta quindi la fasciatura, e legatura, e addirizzato il fusto, s' accosti al pane la detta terra mescolata con concio, senza pigiarla, e in modo che ne resti da ogni parte ben circondato, e ricoperto, ponendovi subito un dritto, e grosso palo ficcandolo da piedi in terra un palmo scosto dal

pe-

pedale per non fcompaginare il pane, nè offendere le barbe, e fu in alto accoftatolo all'ulivo, vi fi fermi con una fola legatura fatta o vicino alle rame, o alla più groffa rama, e non fi leghino le rame tutte infieme, come praticano alcuni, mentre trovandofi così imprigionate non poffono ftenderfi, e allargarfi.

Gli ulivi ancora d'otto in dieci anni, chiamati piantoni, groffi all'altezza di cinque piedi come il collo della mano, vigorofi, e forti, venuti dalle ceppaje di groffe piante, ftaccati con diligenza fenza guaftare le medefime ceppaje, nè lacerare la buccia de' piantoni, fi pongono addirittura nelle foffe delle coltivazioni già preparate come ho detto di fopra, e ne' tempi che fi piantano gli ulivi cavati dal vivajo fecondo la qualità del fuolo, fegando prima i fufti alti da terra tre piedi e mezzo, quando però fiano fino a queſl'altezza diritti, lifci, e puliti, altrimenti fi feghino dove lo permetterà la dirittura del fufto, fempre vicino ad un occhio vegeto, e pieno, con ricoprire la fegatura di meftura da innefti; e ripulita la ceppaja da tutte le fcheggiature del legname, e taliate le barbe capillari, dopo averle imbrattate del folito concime, fi piantino voltati all' iſteffe efpofizioni come lo erano fopra le céppaje, e in modo che non reftino al fondo più di ùn piede fino a un piede, e un terzo, confiderato l' avvallamento che è per fare la terra fmoffa di frefco. Quei piantoni poi che aveffero il fufto corto, ftorto, e fcabrofo fi feghino alla lunghezza d' un piede poco più, e ufate loro tutte le diligenze dette per gli altri, fi piantino nel modo iſteffo, ricuoprendo l'eſtremità del fufto con terra leggiera all'altezza di due dita. Non inutili fono quei rami che fi fegano fopra le tefte de' piantoni,

toni, poichè ancor questi ridotti alla lunghezza d'un piede e un terzo, si pongono addirittura nelle coltivazioni nel modo istesso, e con usarli tutte le attenzioni, come ho detto de' rami segati messi nel vivajo, osservando di non riempir totalmente le fosse, ma lasciarle un palmo più basse della superficie del terreno adjacente. E' però da notarsi che questi rami producono bellissime piante ne' paesi di terra grassa, leggiera, attiva, e d'aria temperata, ma al contrario ne' luoghi di terra forte, pigra, e di clima un poco freddo non fanno buonissima pruova.

Passando ora al modo di coltivare, e allevare gli ulivi, venuto il principio di novembre dopo piantati nelle coltivazioni, si scalzino largamente all'intorno fino alle barbe principali, e tagliate tutte le altre venute per il fusto scalzato, si governino ciascuno con un corbello di sostanzioso concime, ricalzandoli senza calpestare, ne pigiare la terra. Al tempo stesso a quelle piante venute dal vivajo si taglino tutti i rami troppo forti, che minacciassero confusione, o togliessero il nutrimento alle buone rame, e a' piantoni tanto di fusto alto che di fusto basso, si lascino due soli rami i più robusti, e meglio situati, e questi si custodiscano nel modo stesso, che ho detto de' getti che si rilevano sopra gli ulivastrelli venuti nel vivajo; nè s' indugi a tagliare le sortite due, o tre anni dopo, come molti praticano, mentre in questo tempo le rame superflue, e da tagliarsi attraendo inutilmente il nutrimento, ritardano l'accrescimento, e diminuiscono la robustezza all' altre due rame che si devono poi lasciare per comporre la pianta. Dissi lasciarsi due getti anche a' piantoni di fusto basso, quando però sia possibile l' averne uno, benchè debole, dalla parte oppo-

sta

sta a quello robusto, e ben situato da allevarsi per formarne l' ulivo, a solo fine di mantener viva quella parte di fusto con la circolazione del nutrimento; e se un tal getto fosse anch'esso robusto, e gagliardo, si spunti all' altezza di circa un piede, e passato il secondo, o terz' anno si tagli affatto. Nel caso poi, che non vi si trovassero getti opposti al germoglio buono, o fossero a questo molto vicini, si lasci allora puramente il germoglio maestro; il quale s' osservi di tenerlo sempre libero da tutti i rametti troppo grossi, che succhiar potessero molto nutrimento, o che venuti fossero contro il buon ordine, con lasciare bensì gli altri piccoli, che contribuiscono assai alla circolazione del sugo, e all' anticipato ingrossar del fusto: Se in tale occasione di scalzare, e governar queste piante se ne trovassero di quelle che non avessero gettato, se le tagli un poco di buccia; e vedendola verde al di fuori, e al di dentro sana, bianca; e piena di sugo, si governino, e si ricalzino con la medesima terra, che nella nuova stagione faranno bellissimi getti; ma se la buccia fosse scura, gialliccia, o bigia, si cavino subito, e si cavino quelli ancora che con aver fatti getti miserabili di cattivo colore, danno segno di poca salute; lasciando le fosse aperte per piantarvene altri a suo tempo.

S' usi a queste piante l' attenzione di bene spesso rivederle, particolarmente ne' mesi di novembre, maggio, e giugno, mutando quando occorre la legatura del palo, con smovere la terra, e tagliare tutte le barbe venute verso la superficie, e tutte le rame superflue, dannose, inferme, e morte, mantenendo le piante sempre chiare, e aperte, e non piene di confusione per la moltiplicità de' rami inutili. Giunto poi il mese di

di novembre del quarto anno dopo piantati gli ulivi, si scalzino più a fondo di quello che penetrano le barbe maestre, ma talmente discosto dal fusto che vi resti attaccato tutto il pane di terra, e postavi sotto della stipa, si dia a ciascuno due corbelli di sostanzioso concime, ed ottimi sono i ritagli di quoio; quindi nel ricalzarli si disfaccia il pane di terra attorno al fusto, con tagliare secondo il solito tutte le barbe che si trovassero fra le due terre. Una simile scalzatura, e governatura deve rinnovarsi ogni cinque, o sei anni, e caso che non si volesse andare tanto a fondo, nè porvi sotto la stipa, si faccia almeno ogni tre anni sempre nel mese di novembre, affine di mantener le piante vigorose, e fruttifere, osservando di porre il concio ad una giusta distanza dal fusto, acciocchè i sughi sciolti dall' acque delle pioggie penetrando nell' interno della terra, arrivino appunto dove si ritrovano le estremità delle barbe, che sono quelle che attraggono il nutrimento. Ogn' anno conviene zappare, e ripulire gli ulivi da tutti i rami inutili, infermi, e morti, con l' avvertenza di tener più chiare quelle piante che si trovano in terre leggiere, e di poca sostanza, che quelle che sono in terreni forti, e grossi; nè si lascino giammai crescer germogli sopra le loro ceppaje per farne piantoni, arrecando questi molto pregiudizio alla pianta principale; osservando inoltre di non salir sopra gli ulivi, o sia per tagliare i rami, o sia per coglier l' ulive, quando sono molli, e guazzosi, perchè si pelano. *Vedi OLIO*, ove si parla della maniera di coglier l'ulive.

Finalmente se mai per il gran freddo si seccassero gli ulivi, riconoscasi esattamente fin dove arriva il male, ed essendo nelle sole rame, si se-

si seghino queste fino al vivo; ma se passasse ancora in tutto il fusto, lo che si distingue dalla buccia staccata dal legno con una certa muffa. rellina nericcia al di dentro di detta buccia, in tal caso si scavi la terra bene a fondo intorno alle ceppaje, e si taglino in modo che restino un piede sotto terra; e purgate esattamente da tutto il legname guasto, e imperfetto, procurando di non farvi scheggiature, nè lacerazioni, si governino, e si ricalzino con la medesima terra, che getteranno sortite capaci di produrre ulivi buoni, e robusti.

VOLPE. Malattia delle biade. *Vedi Biade*, a *malattie delle biade*.

VOLPOLA. Uva bianca, detta anche *cimiciattola*, che essendo matura pende al giallo con alcune punteggiature scure; ne fà molta a grappoli grossi, lunghi, radi, con granella piccole, di guscio gentile. I capi sono grossi, scuri, con occhi rilevati, e i pampani non molto grandi, e assai intagliati. Il vino viene d'un color giallo chiaro, odoroso, spiritoso, grato, e buono a beversi solo: quest'uva mescolata con altre, massime ne' vini bianchi, fà buonissima lega, comunicandoli molto odore. Ricerca luogo caldo, esposto al mezzo giorno, composto di terra sana, e facile a trasmettere l' umidità.

VOMERO. Strumento di ferro concavo, il quale s'incastra nell'aratro per fendere in arando la terra.

UVA. E' il frutto della vite da cui si ricava il vino. *Vedi Vino*.

Riporterò quì la maniera che viene insegnata per conservar l'uva molto tempo. Distendete nel fondo d'una botte ben cerchiata un letto di crusca di grano prosciugata in forno, o della

cene-

cenere ſtacciata, e ſopra poſatevi i grappoli dell'uva appena ſtaccati, ſenza pigiarli, nè ammaſſarli, ma uno accanto all'altro; quindi mettete un altro ſuolo di cruſca, o di cenere, e uno d'uva, e così alternativamente finochè ſia piena la botte, terminando con un letto di cruſca, o di cenere; indi turate la botte in modo che l'aria non poſſa penetrarvi, e così ſi conſerverà l'uva tale quale ſi è poſta per otto, o dieci meſi, e anche un'anno: di più volendo farli riprendere la ſua freſchezza, tagliate a' grappoli l'eſtremità del gambo, e fatelo ſtare nel vino, appunto come ſi pongono i fiori nell'acqua, oſſervando di mettere l'uva bianca nel vino bianco, e la roſſa nel roſſo, che lo ſpirito del vino gli farà riacquiſtare quello che aveva perſo della ſua qualità.

UVA SPINA. Arbuſto ſpinoſo che produce il frutto ſimile all'uva, e ſi moltiplica con rami ſtaccati con un poca di barba come il ribes, ponendoli in luogo aperto, ed eſpoſto al Sole, acciocchè indurendoſi preſto le prime frondi non vengano danneggiate dalle ruche. Ogn'anno ſi lavora la terra zappando attorno al piede, nè vi ſi laſcia creſcer erba alcuna, che toglier poteſſe il nutrimento a queſta pianta, la quale va tenuta pulita da tutti i rami vecchi, e ſecchi.

Z

ZAFFERANO. Filetti di color rosso, che si trovano in numero di tre dentro al fiore d' una cipolla detta *Croco*, le cui foglie sono larghe, e tenere, e in mezzo al fiore v'è un fiocco diviso in tre cordoni, lo filamenti di color rosso, e di piacevole odore, i quali sono in grand'uso ne' rimedj, e sono quello che si chiama zafferano. Il croco richiede luogo solatìo, terra grassa, macera, e ben lavorata, piantandosi le cipolle ne' mesi di maggio, e giugno in linea diritta, alla distanza di quattro dita, in buchi profondi tre dita, e s'innaffiano, e si sarchiano ne' gran caldi. Alla fine del primo anno comparisce solo dell' erba, la quale si cava, e si calpesta tutta la terra, unendo la superficie, e ricoprendola di frasche. Il secondo anno vengono i fiori con i suoi tre filamenti rossi, che sono lo zafferano: questi fiori non durano che ventiquattr'ore, e la cipolla ne butta uno nuovo, onde conviene tagliarli la mattina a misura che compariscono, poi sfogliarli, e cavarne lo zafferano, il quale si mette in luogo asciutto.

ZAMBUCO. *Vedi SAMBUCO*.

ZANGOLA. E' il vaso in cui si batte il burro, fatto di doghe connesse insieme, più stretto in alto che a basso, con un coperchio di legno forato in mezzo, per dove passa un cilindro di legno chiamato *batti-burro*, col quale si sbatte la crema finchè divenga burro.

ZAPPA. Strumento d'agricoltura noto per uso di lavorar le terre non sassose: questi è una spezie di vomere fermato in cima d'un manico, e mosso da un solo uomo.

ZAP-

ZAPPARE. E' quel lavoro che si fà alla terra con la zappa, e questo si pratica più che altro sù monti, ove per il poco terreno non si approfonda molto il lavoro, e perchè quel poco smovendolo assai non venga portato via dalle acque; s'usa ancora ne' piani, non già per far cultura, ma bensì per seminare, o per coprire i seminati.

ZATTA. Sorta di frutta della figura, e del genere del popone, ma di buccia bernoccoluta, che si coltiva come i poponi. *Vedi POPONI*.

ZEPPOLINO. Imperiale, o sia *uva Tedesca*; E' un vitigno che produce l'uva di color rosso pieno quando è perfettamente matura: ne fà molta, a grappoli non molto grandi, serrati, con granella grosse, tonde, e di guscio duro. I capi sono scuri, di mediocre grossezza, con occhi fitti, e rilevati, e i pampani piccoli, chiari, lustri, niente vellutati, e molto intagliati. Richiede clima assai caldo, e terra sana, sottile, leggiera, e sassosa, esposta totalmente al mezzogiorno. Il vino viene rubicondo, assai grosso, spiritoso, senza odore, ma difficile a maturarsi, ne molto bevibile solo; unita però questa con altre uve fa buona composizione.

ZIZZANIA. *Vedi Loglio*.

S. ZOVETO. Sorta di vitigno che produce gran quantità di grappoli d'uva, lunghi, serrati, con granella piuttosto piccole, tonde, di guscio duro, e di colore che partecipa del nero essendo nella sua perfetta maturità. I capi sono sottili, chiari, razzati di rosso, con occhi fitti, piccoli, e poco rilevati, e i pampani piccoli, sottili, chiari, e molto rabescati. Vuole il clima caldo, e terra sana, grassa, e attiva, adattandosi ancora all'aria di ponente. Il vino non

è buono a beversi solo, perchè ha sempre della durezza, e dell'acido, ma mescolata quest'uva con vini ordinarj, e di piano, gli da corpo, colore, e sapore.

ZUCCA. Pianta notissima, che fa il pampano, ed il frutto maggiore di qualsivoglia altra erba, o arbore, detto anch'esso zucca, trovandosene di diverse spezie, e forme. Si moltiplica dal seme, il quale è schiacciato, ovale, e di color bianchiccio, ed è una delle quattro semenze frigide: questi dopo averlo tenuto in molle nel latte, si pianta alla fine d'aprile, o al principio di maggio in terra grassa, e fresca, vangata tutta andantemente, facendovi poscia delle buche profonde circa due piedi, e discoste una dall'altra quattro piedi, con riempirle di concime assai smaltito, nelle quali si pone il seme. Nate queste piante, e gettate che abbiano tre foglie, se gli rincalzi il piede di terra, lasciando scoperto il solo piccolo germoglio, e allorchè cominciano ad allungare i tralci, si zappi la terra per dove serpeggiano, acciocchè gettino delle barbe, con le quali attragghino maggior quantità di nutrimento, e conseguentemente produchino più quantità di grosse zucche.

Per

Per Facilitare a chicchesia l'intelligenza delle misure stabilite in varj luoghi di quest'Opera, aggiungo la seguente Tavola dimostrativa la relazione che hanno le misure de' principali luoghi d'Italia con il Piede Reale Parigino, del quale mi sono servito.

Il Piede Parigino si divide in 12. *Pollici*; il Police in 12. *Linee*; e la Linea in 10. *parti*, o *particelle*.

	Piedi	*Pollici*	*Linee*	*Parti*
Piede di Parigi Reale	1	0	0	0
Ancona	1	2	11	2
Bassano	1	1	1	3
Bergamo	1	4	1	3
Bologna	1	2	0	2
Brescia *statuario*	0	10	10	9
Casal Monferrato	1	0	2	6
Chiozza	1	0	9	7
Cremona	1	5	8	0
Ferrara	1	2	9	9
Firenze, *che è Braccio*	1	9	6	0
Genova, *che è Palmo*	0	9	4	8
Lodi, *che è Braccio*	1	4	10	2
Lucca	1	9	9	5
Mantova, *che è Braccio*	1	5	1	5
Milano *da fabbrica*	1	9	9	3
. . . Altro *Decimale*	0	9	7	5
. . . Altro *detto Alipandro*	1	4	0	6
Modena	1	11	5	2
Napoli, che è Palmo	0	9	6	4
Novara, *che è Braccio moderno*	1	10	2	3
Padova	1	3	9	9
Palermo	0	8	5	9
Parma, *che è Braccio*	1	9	0	6

Pavia	1	5	4	1
Pesaro	1	1	1	0
Piacenza	1	5	4	3
Ravenna, *detto Agrimensorio*	1	9	4	0
Reggio di Modena	1	7	6	8
Romano *moderno che è Palmo*	0	8	3	0
Rovigo	1	5	1	7
Siena *detto comune*	1	1	11	4
Torino	1	6	10	5
Trento	1	1	6	2
Treviso	1	3	1	0
Venezia, *secondo la misura maggiore delle due segnate sopra la porta dell'Arsenale*	1	0	9	7
Verona	1	0	7	0
Vicenza	1	0	9	5
Urbino	1	1	1	0

IN-

INDICE

Di diverse Malattie ec. i rimedj delle quali si possono trovare sotto gli Articoli accennati a ciascuna di esse.

Colica nefretica.
Parietaria.
Contusione.
Menta. Prezzemolo. Rosajo.
Convulsioni.
Peonia. Spigo.
Debolezza di gambe, e altre parti.
Timo.
Dolor di capo.
Cicorea. Menta. Pan-porcino. Persicaria dolce. Porcaccia. Segale. Vite.
Delirio.
Iperico.
Denti (male di)
Calta palustre. Celidonia. Cinquefoglie. Iride. Parietaria. Rape.
Denti instupiditi.
Porcaccia.
Denti sucidi.
Malva.
Diarrea.
Corniola. Ellera.
Dissenteria.
Brionia. Centaurea maggiore. Cinquefoglie. Cipresso. Consolida. Corniolo. Iperico. Ribes. Sambuco. Salvastrella. Tormentilla. Vite.
Dolori.
Anagallide. Camamilla. Papavero. Rape. Sambuco Vinaccie.
Dolori delle giunture.
Fico d'India. Narciso.
Dolori del corpo.
Imperatoria. Menta.
Dolori interni.
Fien-greco.
Emorogie.
Brionia. Consolida. Musco. Persicaria.
Emorogie dal naso.
Aceto. Achillea. Tormentilla.
Empiema.
Farfaro.
Epilessia.
Elleboro. Melissa. Peonia. Ramerino. Ruta. Salvia. Scorzanera. Spigo.
Ernie.
Gichero.
Etisia.
Consolida. Latte. Lauro. Rape. Selvastrella.
Faccia (imbellire la)
Olmo. Parietaria.
Favella perduta.
Peonia.
Febbri.
Assenzio. Centaurea minore. Cicorea. Cipresso. Macerone. Querciola. Salcio. Sas-

Saffifragia . Viole-manimole.

Febbri intermittenti.

Cardo-fanto.

Febbri lente.

Latte.

Febbri putride.

Porcaccia.

Febbri maligne.

Porcaccia. Rape. Selvaftrella.

Febbri oftinate.

Tabacco.

Febbre Quartana.

Timo.

Fecondità nelle donne.

Piede di Leone.

Fegato.

Crefcione. Lentifchio. Cicerbita.

Ferite.

Abeto. Aloè. Centaurea maggiore. Ciclamino. Iperico. Perficaria.

Fiato cattivo.

Cedro. Ghiaggiuolo. Iride.

Fiele (trabocco di)

Calta paluftre.

Fiftole.

Gittajone.

Flati.

Anice. Imperatoria. Liguftro. Menta. Salvia.

Flemme.

Anagallide. Anemone. Iride. Timo. Titimalo.

Fluffi, o fiano meftrui (provocare i)

Abrotano. Agnocafto. Anemone. Affenzio. Calta paluftre. Centaurea minore. Ciclamino. Giglio. Ginepro. Gittajone. Marcorella. Polieo. Querciola. Robbia. Salvia. Sermollino. Spigo.

Fluffi, o fiano purghe fmoderate.

Piede di Leone, Piantaggine. Porcaccia. Salcio.

Fluffi bianchi.

Giunchi. Quercia.

Fluffi moroidali.

Selvaftrella.

Fluffo di ventre.

Faggio. Giunchi. Pelofella. Perficaria. Piantaggine. Quercia. Rofajo. Rovo. Segale. Vite.

Gengive.

Faggio. Luguftro.

Giunture ritirate.

Canapa.

Giunture deboli.

Ramerino.

Gola (male di)

Malva. Rovo.

Gonorrea.

Parietaria. Quercia.

Gotta.

Carice. Centaurea minore. Querciola. Segale. Timo.

Idropisia.

Assenzio. Asaro. Ciclamino. Cipolla. Gichero. Iride. Matricale. Panporcino. Querciola. Sambuco. Tamerice.

Incordatura.

Origano.

Indigestione.

Assenzio. Cedro. Salvia. Senapa.

Infiammazioni.

Abeto. Burro. Canapa. Farfaro. Ligustro.

Infiammazioni di gola.

Agrimonia. Rovo.

Infiammazione di piaghe.

Altea.

Infiammmazione di fegato.

Cicerbita.

Infiammazione della matrice.

Artemisia. Meliloto.

Infreddatura di petto.

Capelvenere. Puleggio. Rosolaccio.

Infreddatura di testa.

Sermollino.

Intestini.

Fien-greco. Fumosterno. Lentischio.

Ipocondria.

Borrana. Elleboro. Felce quercina. Frassino. Fumosterno. Gichero. Marrobbio. Persicaria dolce. Senapa.

Iterizia.

Atrepice. Bettonica. Cinquefoglie. Columbaria. Marrobbio. Panporcino. Ramerino. Rape.

Labbra.

Faggio.

Latte (far venire alle donne il)

Agnocasto. Anemone. Finocchio.

Latte (Sviare il)

Prezzemolo.

Lentiggini, e macchie della pelle.

Gittajone. Ligustro. Marciso. Raperonzoli. Romice. Scabbiosa.

Letargo.

Santoreggia. Senapa.

Malcaduco.

Peonia.

Mali del cervello.

Visciolo.

Ma-

Ostruzione del mesenterio.

Agarico.

Ostruzione di viscere.

Gichero.

Paralisia.

Crescione. Ginepro. Spigo. Visciolo.

Parto.

Lauro. Malva. Mentastro. Querciola.

Pazzia.

Elleboro.

Pedignoni.

Aglio. Rape.

Percosse.

Cipolla. Fico d'India. Parietaria.

Peste.

Acetosa. Aglio. Angelica. Bistorta. Carlina. Ruta. Scorzanera. Tormentilla.

Petto.

Altea. Bardana. Columbaria. Consolida. Cotone. Latte. Lauro. Lumache. Menta. Mentastro. Polmonaria. Santoreggia.

Piaghe.

Bettonica. Brionia. Cardosanto. Columbaria. Consolida. Iperico. Menta. Pelosella. Persicaria. Piantaggine. Piede di leone. Tabacco.

Pidocchi.

Centaurea minore. Rigaglio.

Pietra.

Camamilla. Mandorlo. Rovo. Sassifragia. Vite.

Pleuritide.

Camamilla. Columbaria. Farfaro. Ramerino. Scabbiosa. Vacche.

Podagra.

Angelica. Sambuco.

Polmone.

Isopo. Latte. Lumache. Marrobbio. Polmonaria. Selvastrella.

Porri.

Abeto.

Posteme.

Guado. Narciso.

Pulci.

Tabacco.

Punture d'animali.

Aceto. Porro.

Punture d'Api, e Vespe.

Vacche. Lauro.

Purgare.

Anemone. Borrana. Buglossa. Catapuzza. Centaurea Minore. Cicerbita. Ciclamino. Cocomero Salvatico.

tico. Coloquintida. Crescione. Felcequercina. Gichero. Ginestra. Mandorlo. Marcorella. Matricale. Timo. Titimalo. Violemamole, Visciolo.

Purghe.

Vedi *Flussi.*

Renella.

Abeto. Faggio. Olmo. Porro. Vetriuola. Vite.

Reni.

Abeto. Faggio. Finocchio. Porcaccia. Vetriuola, Violemammole.

Reomatismo.

Carice, Iperico, Origano.

Resipole.

Segale. Vetriuola.

Rogna.

Angelica. Scabbiosa.

Rosolia,

Fumosterno. Rape.

Rotture d' ossa.

Olmo.

Rumore negl' orecchi.

Mandorlo.

Sangue per taglio di membra.

Agarico.

Scabbia.

Elleboro. Iperico. Romice. Scabbiosa. Viburno.

Sciatica.

Asaro. Ginepro. Iperico.

Scorbuto.

Centaurea minore. Felce quercina. Fumosterno. Persicaria. Querciola. Senapa.

Scottature.

Aceto. Giglio. Melo. Porro. Sambuco. Vetriuola.

Scottatura del Sole.

Agresto. Ciclamino.

Scrofole Secche.

Scabbiosa.

Secondine.

Marcorella.

Singhiozzo.

Aceto.

Slogature.

Narciso.

Sonno (vigilie del)

Salcio.

Sordità.

Maggiorana.

Spurgo di Sangue.

Achillea. Brionia. Centaurea maggiore. Cinquefoglie. Consolida. Latte. Lentischio. Lumache. Pesco. Polmonaria. Porcaccia. Salcio. Sermollino.

Starnuto.

Aceto.

Su-

Stitichezza.

Avornio. Fumosterno.

Stomaco.

Assenzio. Cedro. Cerfoglio. Corniolo. Enula. Lentischio. Maggiorana. Marrobbio. Melissa. Menta. Porcaccia. Rosaio. Salvia. Santamaria. Santoreggia. Segale. Spigo. Vino assenziato.

Sudorifero.

Assenzio. Bardana. Ginepro. Origano. Querciola. Sambuco. Scabbiosa.

Tagli.

Prezzemolo.

Tigna.

Scabbiosa. Tabacco.

Tosse.

Altea. Centaurea maggiore. Cinquefoglie. Cipolla. Cotone. Ellera. Farfaro. Ghiaggiuolo. Isopo. Latte. Lauro. Lentischio. Malvavischio. Marrobbio. Papavero. Parietaria. Puleggio. Rape. Santoreggia. Scabbiosa. Violemammole.

Tumori.

Acetosa. Burro. Malva Malvavischio. Persicaria. Segale. Vacche. Vetriuola.

Vajuolo.

Fumosterno. Mandorlo. Rape. Scabbiosa. Scorzanera.

Vapori.

Vino assenziato.

Udito grosso.

Panporcino.

Veleno.

Aceto. Aglio. Bistorta. Cardo santo. Cedro Frassino. Iride. Ruta. Tormentilla.

Vermi.

Aglio. Aloè. Assenzio. Bue. Cardo santo. Centaurea minore. Gittajone. Iperico. Matricale. Menta. Porcaccia. Querciola. Vino assenziato.

Vertigini.

Elleboro. Melissa. Peonia. Ramerino. Salvia. Scoranzera.

Vescica.

Finocchio. Porcaccia.

Vista torbida.

Calta palustre. Celidonia. Frassino. Vite.

Vista debole.

Frassino.

Ul.

Ulcere.

Abeto. Farfaro. Giglio. Maro. Narciso. Persicaria. Piantaggine. Polmonaria. Viburno.

Ulcere de' reni.

Ellera. Iperico.

Ulcere della bocca.

Ligustro. Pelosella.

Ulcere delle gambe.

Rovo. Scabbiosa.

Ulcere del petto.

Appio.

Ulcere del polmone.

Piede di Leone.

Volatiche.

Prezzemolo. Romice.

Vomito.

Mandorlo. Piantaggine. Rosajo.

Vomito (provocare il)

Titimalo.

Errori più notabili dell' Edizione.			*Correzioni.*
T.I.p.	6. verf. 20.	nel 1736.	nel 1763.
	13.	6. la retta	la vetta
	13.	16. nel vino	nel tino
	16.	8. galla	gialla
	16.	23 La decorazione	La decozione
	17.	24. portato	parlato
	21.	23. fisso	fino
	34	2. stentati frutti	stentati i frutti
	34.	21. l'adacquano	s' adacquano
	35.	17. più che	purchè
	39.	24. renasa	renosa
	40.	29. ALBERO SPINOSO	ALLORO SPINOSO
	42.	5. e giusta	a guisa
	47.	30. stabilito	solatìo
	53.	20. poppi	pioppi
	55.	26. legere,	legare
	59.	34. calli	talli
	60.	4. boschetti	folchetti

63.	11.	Se	fe
63.	11.	porti	pofti
66.	27.	in formma	in fommá
67.	10.	e fagome	efagone
69.	32.	interno	inverno
75.	4.	l'ammazzano	s' ammazzano
75.	9.	fette	fete
81.	34.	diffende	diftende
83.	4.	ARITOLACHIA.	ARISTOLACHIA
83.	7.	d'un color giallo, e verde al di dentro	d'un color giallo verde; e al di dentro
83.	23.	all'idropifia nata	all'idropifia, alla
86.	33.	gelattar	gettar
92.	10.	infebbino	infettino
92.	15.	farette	farebbe
98.	8.	MALAGRANO.	MELAGRANO
99.	14.	preffo	prefto
101.	34.	nonfe a fe	fe non a fe
122.	13.	per la parte	la parte
124	15.	reprimere	reprime
139.	16.	VERME	SEME
150.	4.	prendere	perdere
161.	16.	minuto	mietuto
163	21.	veda	vada
164	36.	frefca	frafca
168	15.	forto	fono
168.	16.	ripoffono	poffono
171	20.	colore.	calore
172	9.	befco	bofco
172.	28.	del feme	dal feme
175.	37.	alte	altre
180.	27.	frutta	sfrutta
190.	5.	e finiffimo, è	è finiffimo, e
192.	24.	fettoni .	fittoni
196.	18.	umide	umida

261.

201.	3.	meglio e allevare	meglio allevare
204.	1.	piste	piote
210.	19.	la situazione stabilità	la situazione, e stabilità
210.	23.	è dalla metà di dicembre	è dalla metà di novembre, alla metà di dicembre
218.	13.	*Castagnote*	*Castagneto*
220.	34.	da tirare dovecche quello da Sella e corritore deve averle piccòle, e scarnate come lo sono ancora le spalle grosse	da tirare, come lo sono ancora le spalle grosse, dovecchè quello da sella e corritore deve averle piccole, e scarnate
225.	29.	Spezzati	I pezzati
228.	23.	balzato	imbalzato
228.	23.	il impetto	il petto
237.	6.	balsamica	balsamina
241.	13.	coda	torda
242.	11.	qual	quel
258.	35.	*vinea*	*vinca*
266.	31.	caldi a digerirsi	caldi, facili a digerirsi
266.	37.	a coro	acoro
269.	3.	dell'estremità	all'estremità
271.	19.	e dal respiro	ed al respiro
271.	25.	orza	orzo
274.	23.	curvano	curano
284.	26.	e poi tosto	e poi torto
288.	18.	tenera. Ad	tenera, ad
292.	24.	mezza	marza
298.	7.	trino	tino
299.	4.	grassi	grossi
306.	17.	grasso	grosso
307.	26.	Se se la	Se la
318.	24.	è buono	è bruno
328.	36.	*Zufilaggine*	*Tussillaggine*
339.	23.	racconciare	raccorciare
344.	29.	riempigli	riempirsi

Pag.	Lin.	Errori	Correzioni
345.	34.	non quattro	con quattro
346.	33.	l' aguazzo	la guazza
350.	7.	fono de'prodotti	fono uno de' prodotti
369.	25.	formato	forato
379.	10.	calzato	fcalzato
382.	26.	l'occhio	nell' occhio
392.	6.	per fe	perfe
396.	15.	pafto	pofto
406.	16.	legatura	fegatura
T. II. 17.	19.	piantata	pianta
18.	8.	fcelta razza	fcelta della razza
28.	23.	piatati	piantati
41.	33.	mollifera	mellifera
59.	32.	MELARACIO	MELARANCIO
62.	31.	paffare	pofare
63.	27.	lavanda	bevanda
67.	4.	d' ornario	d' ordinario
71.	31.	rivoletto	violetto
74.	5.	arbereo	arboreo
80.	2.	garrito	gambo
86.	31.	tirate	tritate
100.	17.	piantarole	piantarle
110.	9.	muojono	muovono
117.	35.	porche	poche
120.	35.	e il di fale	e il fale
132.	16.	PALLAJO	POLLAJO
144.	9.	*leva la parola (moggia) pofta per errore.*	
159.	6.	ingraffano	ingroffano
161.	1.	ftati dilavati	nè fono ftati di lavati
170.	35.	chiacciatelo	fchiacciatelo
173.	29.	allegato	allagato
180.	6.	e fe ne vede	e fe vi fe ne vede
226.	37.	inffiandole	infilandole
227.	21.	vette	vede
237.	15.	fondendoli	fendendoli
239.	9.	di concio	di conci, o
239.	24.	magra	marga
247.	32.	ftracciare	fchiacciare
251.	19.	buono	burro